IL CUOCO FRANCESE,

Ove viene insegnata la maniera di condire ogni sorta di Vivande, e di fare ogni sorta di Pasticcierie, e Confetti,

Conforme le quattro Stagioni dell' Anno.

DATO ALLA LUCE

DAL SIGNOR

DE LA VARENNE.

Trasportato nuovamente dal Francese all' Italiana favella.

Seconda Edizione diligentemente corretta.

IN VENEZIA MDCCLXXXI.

PRESSO FRANCESCO LOCATELLI.

Con Licenza de' Superiori, e Privilegio.

AL LETTORE.

L'Invenzione principale de' buoni Autori suol essere propriamente nel comporre, e nel mandare in luce le Opere loro, o di giovare in quel che possono al Pubblico con la buona dottrina, e co' loro precetti salubri, ovvero di dilettare in qualche maniera il Lettore col soggetto, che prendono, o con lo stile quando altramente non possono. Onde a me pare convenirsi meritamente a quelli l'intera gloria, ed il vero onore, i quali con soddisfazione universale, e con meraviglia degli Uomini hanno saputo felicemente conseguire l'uno e l'altro de' sopradetti fini, come a mio giudizio si può con verità affermare esser avvenuto a me DE LA VARENNE, Autore della presente Opera, avendo preso per suo soggetto così necessaria materia alla salute de' corpi, e trattandola poi col maggior artificio, che alcuno dagli antichi in quà abbia saputo fare, come ogni Persona di sano intelletto potrà chiaramente comprendere dal metodo dell' Opera istessa non meno utile che dilettevole a tutti gli Uomini, che la vorranno leggere, e servirsene ne' bisogni della vita loro, e se l'

lin-

intelletto nostro apprende facilmente le cose e per conseguenza fa profitto in quelle Scienze, che dalla industria di prudente, ed esercitato Maestro gli vengono mostrate, ed insegnate, e si deve similmente credere, che le regole, e gli ammaestramenti di questo eccellente Autore in quest' arte abbiano a dilettare tutti i sensi umani, ed a conservare, ed accrescere ancora la sanità perfetta nei corpi nostri, sempre che se ne vogliamo valere col debito temperamento, e col saggio discorso della ragione. Non bisogna dunque Signore persuadervi con altro alla lezione di opera così degna, poichè da se stessa vi mostra l'utilità grande, che dalla sua lezione conseguirete.

IL

IL CUOCO FRANCESE PRATICO

Col modo di fare ogni ſorte di Potacchi.

CAPITOLO PRIMO.

Potacchio da Cittadino.

LAvate la carne nell'acqua tiepida, o mettete prima la Vaccina nella pignata, e quando ſarà ſtata ſchiumata, mettevi del ſale con quattro, o cinque garofani, e quando avrà bollito un'ora, o due in circa, aggiungetevi del Caſtrato, Vitello, ed un Pollame, ſe voi volete; vi ſi può aggiungere un pezzetto di Ventreſca, maſſime d'Inverno, ſe occorreſſe empire la pignata ſcemata, ſi faccia ſubito dopo, e non più tardi con acqua calda; un'ora, o mezza avanti di mineſtrare vi metterete dell'erbe con un poco di citroli, o radiche, ſecondo la Stagione, e con grana d'agreſta. La Zucchetta, o Coccuzza è anche buona in vece di erbe, ed avendo mineſtrato il Potacchio ſopra delli croſtini, o fette di pane abbrucciato, fatelo bene ſtuffare ſopra della bragia, mettendovi del brodo, ſecondo che và calando. Si può aggiungere due, o tre torli d'ova sbattuti con

mezzo bicchiero di succo d'agresta, ovvero un poco d'aceto, con fargli prima un poco bianchéggiare sopra del fuoco.

Potacchio facile in tre modi.

METtete un Piccioncino, ovvero un pezzo di Vitella, o un Pollastro nella pignata, e fatelo cuocere, aggiungendovi uno o due garofani con un pezzo di butiro ed erbe quando sarà tempo.

Altro Potacchio facile con Carne di Porco.

METtete nella pignata un pezzo di ventresca, o d'altra carne salata, aggiungetevi un Pollastro, fategli cuocere insieme, e quando la Carne sarà quasi cotta, mettetevi un poco di petrosello, e poi si finisca di cuocere.

Altro Potacchio facile.

METtete della carne nella pignata, v. g. un quarto d'Occa salata da tre o quattro giorni, quando la carne è mezzo cotta, aggiungetevi rape raschiate, e lavate in acqua tiepida con alcuni garofani, ed un pezzetto di ventresca, ed essendo cotto ogni cosa, aggiungetevi grana d'agresta un quarto d'ora prima di minestrare, e non prima, acciocchè l'agresta non perda la forza.

Potacchio di Cavoli.

FAte cuocere a mezzo un pezzo di Vaccina, ed un pezzo di ventresca, poi aggiun-

giungetevi cavoli crespi, o altri grossamente tagliati, e ben lavati, aggiungetevi midolla di Vaccina, ovvero grasso buono, alcuni garofani, o un poco di pepe, una foglia d'alloro secco, e del sale se occorresse: potete aggiungervi carne mezzo arrosta, ovvero più cotta, v.g. il collo d'un Gallinaccio, una Pernice, ovvero un quarto d'Occa, o di qualche altro Pollame salato da due, o tre giorni, fate perfettamente cuocere ogni cosa, di poi cavate la carne, e prima di minestrare si possono ammaccare i cavoli con una cucchiara.

Altri Potacchi di Cavoli.

Pigliate, v. g. un grumulo di cavolo con delle cipolle, e fatele un poco bollire nell'acqua: di poi sminuzzatele bene, facendole cuocere dopo nell'acqua con del lardo, midolla, o grasso, con mettervi speziarie, sale, ed una foglia d'alloro secco, ovvero un poco di savoreggia secca.

Potacchio di Riso.

Pigliate, v.g. quattr'oncie di riso, e fatelo cuocere con del buon brodo di carne senz'erbe, aggiungendovi sul fine un poco di sale, ed un poco di zaffrano, ovvero alcuni torli d'ova sbattuti con un poco di brodo per far giallo il riso, smovete un poco ogni cosa insieme nella pignata, e poi minestrate: vi si può mettere un Pollame, che si coprirà col riso medèmo: alcuni fanno quel potacchio giallo con aggiungervi un po-

co di zaffrano stemperato con brodo, ma egli sarà più salutifero senza zaffrano.

Potacchio alla Francese, detto Bisca.

Mettete nella pignata una zampa, o coda di Bue, ovvero lombolo, o qualche bragiuola spezzata, ed un'ora dopo aggiungetevi del Castrato, Vitello, ed un Pollame, per fare il brodo migliore con del sale, ed uno o due garofani, ovvero una cipolla trapuntata di garofani, e quando il brodo sarà fatto, bisogna farvi cuocere Piccioncini dentro una pignatta da parte, i quali essendo cotti, bisogna colare il brodo dentro una stamigna, o panno, senza spremere la carne, mettendovi alcune cucchierate di brodo dentro un bacile, o piatto guernito di crostini, ovvero pane abbrucciato, fategli ben stuffare su la bragia col piatto ben coperto, guardando di quando in quando, e rimettetevi del brodo di Piccione quando occorrerà, e ciò facendo a poco a poco, acciocchè il potacchio non venga annegato, mettendovene troppo per volta, quando il pane sarà gonfio, e presto se resta attaccato nel fondo del piatto, bisognerà mettervi del medesimo brodo di Vitella, o brodo di funghi mescolato insieme, e di poi fornite il Potacchio.

Per fare il Potacchio alla Francese, detto Bisca, vi si mette primieramente Colombotti, o altri Uccelli alessati in una pignatta, o separatamente impasticciata. Essendo li Piccioni stesi sul pane, aggiungetevi sopra di essi giandule di Porco, animella di Vitella, croste, o altre bagatelle, che potrete avere

fram-

frammischiandovi funghi, in mancanza d'altro vi si mettono pedoni di carcioffoli, con l'avanzo del condimento della Pasticciata.

Quando detta Bisca è guernita, bisogna mantenerla calda sopra ceneri calde fin tanto che occorrerà servire in tavola, avvertendo, che il brodo non si consumi, rimettendone quando sarà necessario.

Essendo all'ordine per servire, si spargerà sopra una Bisca di sei Piccioni, un bicchiero, e mezzo di succo di carne arrostita, e si può nell'istesso tempo spargervi un pugno di pistacchi, e di poi il succo d'un limone sopra tutta la Bisca, con guernire anche l'orlo del piatto di fette di limone, e poi servirla all'ora.

Potacchio con piselli verdi.

Mettete un pezzo di Vaccina nella pignata con un pezzo di Vitella, poi due Pollastri con del sale a discrezione, e quando la carne è mezza cotta, cioè due ore innanzi di mettere in tavola, aggiungetevi un quartuccio di piselli verdi, ed un quarto d'ora dopo, ovvero in circa, mettevi due o tre lattuche cappuccie tagliate in quarti con dell'acetosa, portolaca, una cipolla, e della favoreggia.

Potacchio coi Piselli secchi.

Pigliate, v. g. un quartuccio di piselli secchi, mettetegli per tutta la notte a molle, poi fategli cuocere, aggiungendovi acqua calda, se vi mettete un pugno di fa-

giuoli cuoceranno più presto, e quando saranno stati al fuoco un'ora, aggiungetevi un pezzo di Salame, o un quarto d'Occa salata, ovvero del Salciotto fumato, o veramente una zampa di Vaccina, senza levar la midolla, fategli bollire fin tanto che l'acqua sia quasi consumata, ed un'ora o due avanti di minestrare, empite la pignata con del buon brodo d'altra carne, e nell'istesso tempo taglierete a pezzetti quattr'oncie o due di lardo senza la superficie, mettendolo a squagliare dentro un padeltino, levandone la sommata, di poi frigerete nel detto lardo squagliato della cipolla sminuzzata, e poi metterlo ne' detti piselli, aggiungendovi nell'istesso tempo una foglia di lauro secco, con un fascetto di salvia, e finite di far cuocere il tutto insieme, e poi si mineftreranno sopra delle zuppe.

Alcune volte basta solo far cuocere piselli nell'acqua calda, aggiungendovi un poco d erbette. Si fa anche alessare del salame, o altra carne quando è quasi cotta, si mette co' piselli quando sono quasi cotti, e schiacciati vi si aggiunge quando è di bisogno del brodo, che ha servito a cuocere il Salame. Si fanno bollire insieme fin tanto che sia ben cotto ogni cosa: si ponno colare i piselli per un mestolone innanzi aggiungervi la carne a minestrare quel Potacchio sopra fettoline di pane.

Potacchio colla Cipolla.

Mettete della buona carne nella pignatta, v. g. Vaccina, Vitella, con una

Cap-

Cappone, in quel mentre che comincia a cuocere bisogna pigliare venti, o trenta cipolle bianche, e cavata la prima pelle, e fatele bollire nell'acqua fin tanto che siano un poco cotte, e dopo d'averle cavate a secco mettetegli nella pignata con la carne tre ore avanti di mineſtrare, mettendovi nel medemo tempo un poco di timo, e di maggiorana, garofani, con del petrosello.

Potacchio con Carote.

MEttete nella pignata una zampa, o coda di Vaccina, ovvero altra carne, e quando averete levata la schiuma aggiungetevi una o due brancate di piselli secchi, levandone la scorza di mano in mano che si và scuoprendo, e due o tre ore innanzi di mineſtrare metterete nella pignatta del sale a discrezione, due brancate di carote con altrettanto di rape, e due o tre porri, un poco di timo, e maggiorana; in vece di rape, e porri baſta pigliare una cipolla, un poco di scalogna, un pizzico di savoreggia, e mettergli nella pignatta un'ora avanti di mineſtrare, aggiungendovi dell'erbe dolci, v. g. acetosa, cerfoglio, o cicorea, nella ſtagione de' Piselli verdi se ne può mettere un quartuccio in vece delli secchi, mettendoli un poco più preſto nella pignata.

Potacchio da Cuoco.

MEttete in un piatto una posata d'erbe dolci, poi una posata di fette di pane, e continuate a riempire il piatto in tal

guisa, di poi aggiungetevi del brodo grasso, e fatelo cuocere.

Potacchio alla fantastica.

TAgliate della carne in pezzi, e fatela alessare nel latte, ovvero nell'acqua, vino, e latte, aggiungetevi del sale, del zaffrano, del zuccaro, e delle spezie, e finite di far cuocere il Potacchio.

Potacchio verde.

PIgliate torli d'ova dure, fegati di pollame, che siano cotti, e delle castagne, tritate tutto questo in un mortajo con del petrosello, ovvero acetosa, ovvero bieta, aggiungetevi del brodo, ovvero dell'acqua, del sale, della cannella in polvere, ed altre spezierie, poi fatela bastantemente cuocere, e fatene un Potacchio.

Potacchio giallo.

TRitate torli d'ova, fegati, e castagne; aggiungetevi del brodo, e del sale, della cannella, ed altre speziarie con del zaffrano.

Potacchio al Formaggio.

PIgliate brodo lungo quasi freddo, rompetevi ova fresche, gratatevi del cascio Parmigiano, sbattete ogni cosa insieme, e fategli bollire in una pignattina, aggiungendovi un poco di cannella spolverizzata con del

del zuccaro, bisogna sempre rimovere quel Potacchio, finchè sia cotto, poi minestrarlo sopra crostini, ovvero zuppa di pane.

Zuppa alla Domenicana.

Pigliate, v.g. bianco di Cappone, ovvero d'un altro Pollame, o d'altra carne arrosta, levate l'ossa, e li nervi se ve ne sono, bisogna sminuzzar bene la carne, con quasi altrettanto di grasso, o di midolla di Vaccina, vi si può mettere un poco di lardo grasso senza la superficie, condite il piccatiglio con del sale, ed alcuni garofani ammaccati, si può adoperare del bianco di Gallinaccio, ovvero della carne d'un Salsicciotto per fare quella zuppa. Quando il Piccatiglio è apparecchiato, bisogna mettere in un piatto una posata di fette grandi di pane seccate al fuoco, poi una posata di fette sottili di formaggio, poi aggiungetevi del detto Piccatiglio grosso come un ducatone, o un poco più.

Quelle tre posate essendo fatte, nè farete anche tre altre nell'istesso modo, mettendo nell'ultima posata un poco più di Piccatiglio, che alla prima volta, spargete sopra quell'ultima posata di piccatiglio un poco più di petrosello tagliato grossamente.

Essendo quella zuppa in tal guisa apparecchiata, bisogna aggiungervi del buon brodo, dove non vi siano erbe, e quando non vi è brodo si può adoperare dell'acqua: Cuoprite il Potacchio, e fatelo bollire un quarto d'ora, o in circa, rimettendovi del brodo, finchè ve ne sarà di bisogno. Avvertite, che il pane non s'attacchi al fondo del piatto.

Quan-

Quando quella zuppa ha bollito, e s'è sufficientemente gonfiata, bisogna assaggiarne, e quando si trova ben condito, si leva il piatto dal fuoco, e riempire l'orlo di esso con del petrosello tritto. Innanzi di levare quella zuppa dal fuoco, vi si può aggiungere del succo d'un cosciotto di Castrato, ovvero d'altra carne arrosta, ovvero una salsa bianca fatta con torli d'ova stemperati con dell'agresta, ovvero qualche altro liquore agro. Vi si mette qualche volta del zuccaro, del vino, ed un poco di cannella, e si fa ben bollire ogni cosa insieme.

Anatre colle Rape.

Pigliate un Anatra mezzo rosta, lardata o non lardata, mettetela in una pignata di terra con del buon brodo senz'erbe; fatela cuocere adagio; mettete anche separatamente dentro dell'acqua bollente delle rape ben raschiate, e fateli cuocere a mezzo, poi avendole cavate dalla pignata infarinatele bene, o fatele friggere nel butiro rosso ben caldo, poi avendole fate sgocciolare, mettetele con l'Anatra, e lasciatela cuocere insieme. Potete aggiungere funghi cotti, e quando sarà cotto ogni cosa, mettete nel piatto delle fette di pane abbrucciato, e dopo d'averle innaffiate con un poco di aceto, mettetevi sopra il potacchio, e fatelo stuffare. Vi si può aggiungere succo di carne, e raschiare del pane per di sopra.

Potacchio alla Regina.

Pigliate un Cappone arrosto caldo, pestate la carne, e le ossa dentro un mortajo; poi

poi cavatene il ſucco con il torchio: peſtate anche ſeparatamente un'oncia o due di mandole pelate, cavatene il latte con un poco di *brodo*, o acqua roſa, e meſchiatelo con il ſucco di Cappone, e ſpargete queſto ſopra fette di pane abbrucciate, e poi ſtuffatelo con del *buon* brodo, fornitelo d'una mezza dozzina o d'avantaggio di Piccioncini, ovvero d'una Pernice, che ſia ſtata avanti mezzo arroſtar, e poi finite di farlo cuocere nella pignata: fate anche ſtuffare ogni coſa per qualche tempo. Si può adornare con delle animelle, v.g. lattuche di Vitella, ſucco di Caſtrato, ec.

Potacchio con Cicorea.

METtete nella pignatta della buona carne, v.g. *Vaccina*, *Vitella*, Caſtrato, ed un Pollame, e quando la carne non è più, che mezzo cotta, cioè un'ora e mezza o due prima di mineſtrare, ſi mette nella pignata dell'indivia in quantità, quattro oncie di cappe groſſe un poco ammaccate ſenza lavarle; due oncie di paſſerina lavata, cipolle trapuntate di quattro o cinque garofani, ed un mazzetto di tre o quattro ramicelli di timo, e maggiorana, ed un poco di mentuccia, ovvero balſamo per farlo finiſſimo, e biſogna che il detto mazzetto ſia ben legato, che ſi poſſa cavare intiero quando ſi mineſtrerà; ſi ponno anche aggiungere alcuni funghi per agguazzare il ſapore, con una cucchiarata d'aceto per dar un poco di vena al Potacchio, il quale ſarà anche più ſquiſito, ſe vi ſi aggiunge del zuccaro quanto è una noce, o un ovo, il che biſogna fare quando ſi mettono gli altri con-

di-

dimenti. Quelli, che amano assai il dolce, ponno empire la panza d'un Pollame con del passerina, ovvero altr'uva secca, o prugne, aggiungendovi un poco di zuccaro, o di cannella, e poi cucire la panza del Pollame.

Potacchio di due crostini di pane in foglia di Pasticcio.

Pigliate un pane tenero, ovvero un pane di tre o quattro bolognini, o di qualsivoglia grandezza vi parerà, tritolatelo sotto sopra, poi bisogna incavarlo, e levar la mollica senza sconciare l'orlo, acciò rappresenti la forma d'un pasticcio.

Quando il pane è apparecchiato in tal guisa, bisogna metterlo dentro una tortiera, ovvero dentro una scudella, e fornirlo primieramente di carne di Pollame cotta, ovvero d'altra carne sminuzzata, grosso quanto un dito, con altrettanto grasso, o midolla di Vaccina con del sale da per tutto. Mettete sopra quel piccatiglio animelle di Vitella, o altre, alcuni Piccioncini cotti alla composta, ed appianiti su la panza, aggiungetevi anche un poco di piccatiglio, con de' pezzetti di pedoni di carcioffoli un poco bolliti, ovvero de' sparagi, o delle castagne cotte, o veramente cardi di carcioffoli per fornire quel pasticcio.

Quando non vi è se non del piccatiglio, bisogna mettervene bastantemente, e framischiarvi alcuni mezzi torli d'ova dure, delle castagne, ovvero maroni, poi con l'istesso piccatiglio fate alcuni Salsicciotti, spremendolo per tal effetto con la mano, per formarne delle pallotte, essendo guernito quel Pasticcio.

tio, aggiungetevi del brodo di carne quantove ne sarà di bisogno, e poi lo cuoprirete con la crosta del pane, e metterete anche un piatto per di sopra, poi lo farete bollire adagio, ed avvertite di quando in quando se il brodo manca, a fin di rimetterne dell'altro, e sul fine si può aggiungere succo di Carne, ovvero una salsa bianca, come alla zuppa Domenicana.

Bisca.

Mettete nella pignata un zampetto, ovvero coda di Vaccina, o veramente del lombolo, o pure qualche bragiuola grossa tagliata a pezzi, ed un'ora dopo aggiungetevi del Castrato, del Vitello, ed un Pollame per fare il brodo migliore, del sale con uno o due garofani, ovvero una cipolla trapuntata di garofani, e quando il brodo sarà fatto, bisogna adoperarlo per far cuocere de' Piccioncini in una pignatta separata, i quali essendo cotti, bisogna colare il brodo in un mestolone senza spremere la carne, e mettete alcune cucchiarate di brodo in un bacile, ovvero in un piatto fornito di crostini, ovvero fette di pane abbrucciate, fatele stuffare sopra della bragia, ed avendo coperto il piatto, dipoi guardatevi dentro di quando in quando, e rimettete del brodo di Piccioni quando occorrerà, facendolo a poco a poco, acciocchè il Potacchio non si anneghi quando se ne mettesse troppo per volta; e quando il pane sarà gonfiato, e preso, se resta attaccato nel fondo del piatto vi si rimetterà del medemo brodo, ovvero di brodo di Vitella, o del brodo di funghi mischiato insieme, e poi bisogna guernire il Pottacchio.

er.

Per fare la Bisca, mettetevi primieramente de' Piccioncini, ovvero altri Uccelli alessati nella pignata, o pure separatamente in composta, essendo li Piccioncini messi sopra il pane, aggiungetevi per di sopra delle giandole, ovvero latticino di Vitella, delle croste o veramente altre animelle che potrete avere, frammischiandovi de' funghi, in mancanza d'altro vi si mettono pedoni di carcioffoli coll'avanzo della composta.

Quando è guernita la Bisca, bisogna mantenerla calda sopra delle ceneri calde sin tanto che occorrerà servire, avvertendo che non si consumi il brodo, rimettendone quanto ne occorrerà.

Essendo pronto per servire si metterà sopra una bisca un bicchiere o due di succo di carne arrosta. Vi si può spargere nell'istesso tempo una brancata di pistacchi, e poi il succo d'un limone sopra tutta la bisca, ed anche fornire l'orlo del bacile con confetti di limone, e subito servire.

Brodo Chiaro.

Pigliate una grossa cipolla bianca, fatevi alcuni taglj, ne' quali vi metterete due o tre garofani con un poco d'erbe fine, v. g. timo, e maggiorana, con un tantino di basilicò, ovvero mentuccia secca, ovvero una foglia di mastico, legateli con un filo, e mettete il mazzetto nella pignata un'ora avanti di minestrare. E quando minestrarete bisogna levare la cipolla, e l'erbe acciò non si possa sapere con che cosa è stato condito.

Pan-

Pannata.

PIgliate, v. g. grosso quanto un pugno della crosta, ò mollica di pane bianco, che sia ben secca, spolverizzatela grossamente, e mettetela in una scudella, aggiungetevi del brodo della pignata, che sia ben fatto senz' erbe, e senza grasso, coprite la detta scudella, e fatela bollire adagio sul fuoco, sin tanto che la pignata divenga bastevolmente chiara, ed all'ora vi potete aggiungere dell' agresta, o succo di melangolo, vi potete anche mettere del succo d'un cosciotto di Castrato, e del sale, e se n'occorre, menate la pannata, e ritiratela subito dal fuoco; raschiatevi della noce moscata, se ve ne volete; alcuni vi aggiungono il rosso d'un ovo stemperato con dell'agresta, o succo di limone.

Pannata colla Carne.

SMinuzzate del bianco di Cappone, o d'altro Pollame alesso, arrosto, grosso come un ovo, o due, bisogna levare l'ossa, i nervi, la pelle, ed i lardoni se ve ne sono, mettete quel piccatiglio in una scudella con del pane bianco spezzato la grossezza d'un ovo, o in circa, cuoprite la scudella, e mettetela sopra un fuoco mezzano durante qualche tempo, mettetevi del sale, se occorrerà, quando la pannata sarà bastantemente spessa, vi potete aggiungere un poco di succo d'agresta, o di melangolo, o di carne.

Bian-

Bianco mangiare per servire di detto Pasto.

PEstate ben bene in un mortajo di marmo quattr'oncie di mandole dolci, pelatele, ed inaffiatele a poco a poco con un poco d'acqua rosa, o d'acqua comune, e quando saranno peste, aggiungetevi una foglietta o un poco più di brodo lungo fatto con del Pollame, Vaccina, e Vitella senz'erbe, ma solo due o tre garofani, un poco di cannella con del sale a discrezione; quando non vi sono mandole per farne del latte, si può adoperare alcune cucchiarate di buon latte di Vaccina, o Capra; il brodo ha da esser magro, e caldo. E quando è mischiato con delle mandole, bisogna metterlo dentro un mestolone, o pannolino grosso, aggiungendovi due oncie o in circa di polpa di Cappone, ovvero d'un altro Pollame arrosto, o alesso, che sia ben pesta dentro un mortajo con diligenza dopo averne avanti levato la pelle, i nervi, e le ossa. In vece di Pollame si può adoperare di Vitella, ovvero qualche altra carne più inferiore, ma il bianco mangiare sarà men delicato. Vi si può aggiungere della mollica di pane bianco grosso quanto un ovo per far il bianco mangiare più condensato, ma se lo volete gentile, e delicato bisogna far senza. Ve ne sono, i quali non colano la polpa del Pollame per il mestolone, bastando solo il pestarlo bene, e stemperarlo nel brodo di mandole dolci, ma quando la carne è trita, si mette con le mandole, ed il brodo dentro il mestolone, il quale bisogna ben torchiare

per

per averne il succo: bisogna anche rimosinare, e rinfregare la sommata con un poco di brodo, torchiandolo di nuovo per cavarne il resto del succo.

Bisogna versare detto latte dentro un padellino, ovvero scudella d'argento, aggiungendovi il succo d'uno o due limoni con quattr'oncie di zuccaro, o piuttosto manco, e tener il bianco mangiare sopra carboni ben accesi, rimenandolo subito durante qualche tempo, acciò si condensi, lasciandolo riposare alquanto, poi di nuovo rimosinarlo alcune volte con un cucchiaro, mettendone un poco a raffreddare sopra di un tondo, e quando si assoderà come della gelata quando si raffredda, sarà segno che è cotto, ed all'ora bisogna levarlo dal fuoco.

Altro bianco mangiare da pigliare la mattina in vece di brodo.

Pigliate una buona scudella di buon brodo di carne senza il grasso, il quale sia senz'erbe, e moderatamente salato, il sapore sarà più rilevato se vi si fa bollire del vino bianco, come quando si fa la gelatina, e fatelo bollire adagio lo spazio di un'ora o in circa; e menatelo spesso con una cucchiara, acciocchè non si abbruccj, e quando il brodo sarà calato la metà, o in circa, aggiungetevi il latte di quattr'oncie di mandole dolci pelate, e ben trite dentro un mortajo con due, o tre cucchierate d'acqua rosa, o d'acqua comune fredda, ovvero del latte, o veramente del brodo, che vi si metterà a poco a poco quando si vanno pestando; lasciate anche sul

fuoco

fuoco il bianco mangiare un'ora in circa, pure fin tanto che sia moderatamente condensato, rimosinandolo di quando in quando con una cucchiera, potete colarlo con un pannolino, ovvero un mestolone, spremendolo bene, mettendo la detta colatura dentro un padellino, o dentro una scudella d'argento, aggiungendovi più o manco di quattr'oncie di zuccaro rotto per pezzi, con un tantino di cannella: vi si può anche mettere del muschio, o dell'ambra, un poco d'acqua di melangoli, o del succo di limone, o di melangolo, e far bollire ogni cosa insieme un bollo, o due.

Gelatina di Carne.

PEr fare una gelatina intiera pigliate un Cappone, ovvero una Gallina, che abbia assai polpa pronta da mettere nella pignata, pigliate ancora un garretto di Vitella, o più presto due libre, o due libre e mezza d'un rocchio, o d'una spalla di Vitella, per fare la gelatina più liquida: si può anche aggiungere un pezzo di Castrato, v. g. una libra di collo, o di scannatura, ovvero di qualche altro luogo, che sia magro; quando non vi è Vitella, si piglia del Castrato.

Notate, che si può fare della gelatina con ogni sorte di carne, e la più fresca è la migliore. Levate il grasso della carne, e lavatela nell'acqua fresca, levate il sangue, se ve n'è, con quanto vi è dentro la panza del Pollame, con il polmone, ed il fegato, e poi si metterà la carne dentro dell'acqua quasi bollente, nella quale vi sia del sale il peso di

mez-

mezza doppia, o d'una doppia, e quando vi sarà stato alquanto a molle, acciò pigli il sapore del sale, si può anche far bollire un tantino, dipoi bisogna cavarla fuori dell'acqua, e metterla dentro una gran pignata nuova stagnata, e ben polita con sei o sette boccali d'acqua, ed allora mettete la pignata al fuoco.

Se la carne non è stata scaldata con acqua salata, bisognerà mettere nella pignata pesante mezza doppia, ovvero la metà manco di sale, schiumando bene il brodo, anzi alcune volte non si sala niente del tutto la gelatina.

Quando si desidera fare gelatina forte, bisogna aggiungervi un zampetto di Vitella con la carne, ovvero il manico d'una spalla di Vitella, o di Castrato, ovvero due oncie di corno di Cervo raschiata, e messa alla larga dentro un panno lino. Mettete attorno della pignata un carbone acceso, schiumatela diligentemente, cuopritela poi, non più presto, lasciate cuocere la carne fin tanto che si sciolgano facilmente le ossa, e se occoresse empire la pignata, mettetevi dell'acqua calda un poco dopo, che hà schiumato; e non aspettate più tardi.

Quando il brodo sarà consumato la metà, restandovi solo trè boccali, o in circa, fatene raffreddare dentro un cucchiaro cuppo, e se resta denso come Siroppo, ovvero si rapiglia dentro una cucchiara, sarà tempo di mettere nella pignata una foglietta, ovvero solo mezza di vino bianco, o di succo di agresta, ovvero egualmente la metà dell'uno, e l'altro, e poi si farà bollire ancora la pignata

ta

ta un quarto d'ora, o in circa, e fatto questo bisognerà mettere del brodo dentro una cucchiara, e se nel raffreddarsi egli si assoda come una gelatina, egli sarà tempo di colarlo con una salvietta bianca senza spremere la carne, poi si lascierà mezzo raffredare, ovvero finchè il grasso si scorga per di sopra a foggia d'una pelle, all'ora converrà colarlo anche un'altra volta con una salvietta pulita per levare perfettamente il grasso. Quando vi è fretta di far detta gelatina si può colare il brodo dentro una salvietta bagnata quando è anche caldo.

Essendo ben levato il grasso del brodo, bisogna rimetterlo nella pignata ben pulita, poi battere in un piatto l'albume, e la cocchia di sei ova fresche, e quando saranno ridotti in schiuma, versateli dentro la gelatina quando comincia a bollire, poi aggiungetevi del zuccaro spezzato minutamente, bastando quattr'oncie per una foglietta di brodo, ma se ne può metter manco se non vi entra vino nella gelatina, perchè ella è dolce senza, mettete anche nella pignatta il peso d'una mezza dramma di buona cannella, più o manco secondo il gusto dell'Infermo, aggiungendovi il succo d'un limone, ovvero un poco di succo d'agresta, ovvero alcune goccie d'aceto.

Quando tutte quelle cose sono insieme bisogna mescolarle, e menarle fin tanto, che la chiare d'ova siano cotte, bisognerà mettere un poco di brodo dentro una cucchiara, e s'egli pare liquido con della fece, o porcaria dentro, bisogna ritirare la pignata dal fuoco, e colarlo caldo con una salvieta bian-

ca,

ca; ovvero per un mostolone di feltro, o d'altro panno bianco, e ben pulito. Se il principio della colatura pare torbido, colatelo di nuovo vicino al fuoco con la pignata sopra la cenere calda, acciocchè la gelatina passi più facilmente per la salvieta, ovvero per il mestolone, e rimuovere la detta gelatina dentro pignate, ovvero scudelle di majolica, ovvero altre scudelle, poi mettetelo al fresco, acciò detta gelatina si rapigli più facilmente. Quando occore aggiungere altre cose dentro una gelatina, v. g. del succo di limone, mettetelo nell'istesso tempo che vi si mette del vino: ma bisogna avvertire, che la gelatina non resta bella altro che due giorni, quando vi è del succo di limone, o altro agrume.

Se non vi occorre una gelatina intiera, ne potrete far una mezza, ovvero solo un quarto di gelatina, non mettendo se non quella quantità di carne proporzionata alla gelatina, che volete fare.

Modo di fare Gelatina di Pesce.

Pigliate Pesce fresco v. g. del Luccio, Trutta, Raina, Tinche, o altro buon pesce, potete misticarne insieme varie sorte.

Aprite il pesce cavando gl'interiori, ed avendo levato la testa, e la punta della coda, tagliate il resto per pezzi. lavandolo in più acque, in modo tale che non vi resti niente di sangue, è cosa poco necessaria di scagliar detto pesce, potete lavarlo l'ultima volta nell'acqua tepida, ed avendolo fatto ben sgocciolare pesatelo, pigliarete v. g. due

 libre,

libre, mettele in una pignatta di terra be
pulita, e stagnata dentro, mettendo una fi
glieta d'acqua ad ogni libra di Pesce, co
altrettanto di vin bianco.

Mettete la pignata al fuoco, schiumate
diligentemente, poi aggiungetevi un pezze
to di quella di Pesce, con del sale pesante
sesta parte di una doppia, o poco o manco
fatte sempre bollire la pignatta fin a tant
che il brodo sia consumato bastevolmente
poi metterete un poco in una cucchiara,
se si rappiglia come una gelatina essendo raf
freddato, colatelo dentro una salvietta. Spre
mete anche il pesce, poi levate il grasso de
brodo, e conditelo con del zuccaro, canella
tre chiara d'ova con delle cocchie ridotte i
schiuma, mettetevi anche il succo d'uno
due limoni, e finite di fare quella gelatin
come quella di carne.

Gelatina di Corno di Cervo.

MEttete in una pignata, ovvero dentr
una brocca di terra stagnata per di den
tro cornicini ramolliti nell'acqua, ovver
mezza libra di corno di Cervo raschiato, ag
giungetevi un boccal d'acqua, la brocca
da esser solo mezzo piena, fate bollire que
le cose insieme vicino al fuoco, e menatel
spesso con un bastone, che tocchi fino al fon
do, per impedire che il corno di Cervo no
si raduni nel fondo della pignatta, ve ne so
no alcuni, i quali per sbrigarla più presto ag
giungono un pezzetto di colla di pesce, m
la gelatina non è così naturale.

Quando il brodo è assai calato, mettete
an-

anche in più volte fino a 2 boccali d'acqua; Ritirare un poco la pignatta overo brocca di quando in quando dal fuoco, acciò si possa più comodamente menare quello che è dentro con un bastone, e quando non avvanzarà altro che una foglietta o in circa di liquore, mettetevi una foglietta di vino bianco, ovvero mezza di vino, e mezza di succo d'agresta, fatteli bollire insieme, menateli sempre fin tanto che il liquore sia diminuito in circa della quarta parte, in modo che potiate conoscer, che ne avvanzi i terzi d'una foglietta, e che sia fatta la gelatina. Poi colate con un panno lino quel brodo che avvanza, senza spremer la torseccivola, rischiarandolo con torli d'ova conforme l'altre gelatine, avendovi prima aggiunto mezza libra di zuccaro spezzato, col peso d'un testone di buona canella ammaccata, e largamente ravvolta in un panno lino, potete anche aggiungervi due cucchiarate, un poco di succo di limone, purchè la persona, che ha da mangiare quella gelatina non patisca di tosse, fate bollire ogni cosa insieme nel vaso sin a tanto che siano cotte le chiare d'ova, e che la gelatina resti fissa sopra di un tondo, all'ora bisogna ritirare la pignatta dal fuoco, è colarla col mestolone di feltro dentro una scudellina di Faenza, ovvero dentro tazze di vetro, lasciandolo congelare in un luogo fresco.

Modo di estruere il sutto della Carne.

FAte mezzo arrostire della buona carne, v.g. una Pernice, di poi fattevi de' ta-

gli profondi con un coltello, mettendola fra due tondi, ovvero frà due stecchi di legno, spremendola per averne il succo.

Altro modo.

FEttate un pezzo di lombolo di Vaccina, o altra carne polputa, v. g. un cosciotto di Castrato, fatte quelle fette grosse un dito, o in circa, levatene il grasso se ve n'è, battete le vostre fette di carne per attenerirle; poi mettetele in un piatto coperto sopra la cenere calda, potete aggiungervi un poco di brodo della pignatta.

Quando quella carne averà reso il suo succo, spremetela di nuovo dentro un panno lino, acciò di cavarne più succo; la detta carne sarà buona in guazzetto.

Ristorativo.

PIgliate della buona carne, v. g. un rocchio di coscia di Vitella, ovvero un cosciotto di Castrato, sgrassatela, e sminuzzatela, aggiungendovi se volete un poco di cannella, mettetela dentro un lambicco, ovvero brocca di terra pulita, stagnata dentro e di fuori, cuoprite detto vaso con un pezzo di carta pecora raddoppiata, e bagnata, ovvero con un coperchio di terra, il quale bisognerà incolare alla pignata; o vaso con una fasciola di tela fregata con della colla, ovvero amido.

Mettete detta brocca, o lambicco dentro un caldarino, che sia sopra di una tripiede, assodandolo bene in mezzo al caldarino, e poi

poi mettetevi dell'acqua, e fattela bollire, acciò il vapore penetri il vaso, e faccia squagliare il succo della carne.

Quando conoscerete, che la carne avrà reso il suo succo, cavatela dalla brocca, voltando detto succo dentro una scudella, quando vorrete adoprarlo, basterà far tiepidire quel tanto che vi piacerà, aggiungendovi del zuccaro, se vi gusta.

Altro Ristorativo.

Pigliate, v. g. un mezzo Capone, o altro Pollame, o del Castrato, ovvero altra carne, lavatela, dopo d'averne levato il grasso, poi fattela bollire dentro una pignatta di terra pulita, quando la carne sarà ben cotta, cavatene il brodo, e sgrassatelo quando sarà raffreddato: essendo fatto il brodo, bisognerà pigliare della buona carne cruda, v. g. carne di Gallina, o di Castrato, ovvero altra carne, levandone il grasso se ce n'è, di poi pestarete detta carne minutamente, dandoli solo un bollo dentro un poco d'acqua per consumare la grossa umidità, menandola di quando in quando con una cucchiara per impedire, che non si abbruggi, poi la cavarete fuora a secco, ovvero basterà solo di scaldare la carne sminuzzata, versando sopra dell'abollente, per levarne l'umido più grosso, di poi avendo buttato via quell' acqua, e fatta sgocciolare la carne, bisognerà metterla a poco a poco dentro un lambicco di vetro, vi si può aggiungere un tantino di cannella, ovvero una brancata d'orzo mondo con della passerina, ovvero qualche con-

serva, o teriaca, o qualche erbe, v. g. lattucche, cerfoglio, boragine, cardo santo, della calendola, della scabbiosa, della salvia, dell'agrimonia, delle rose doppie, ovvero quello che vi parerà, metteteví anche brodo già apparecchiato, poi aggiungete una cappa sopra il lambicco, turate bene i due vasi con una fasciola di tela, o carta, poi mettete il lambicco dentro un calderino, facendo la distilazione come già l'abbiamo proposta. Mettete anche una caraffa a collo lungo, o altro vaso di vetro al collo del lambicco, per ricevere il liquore che stillerà, fin a tanto che coli quasi più niente.

Se voi volete, che il restaurativo sia più forte, basta vuotare il liquor stillato sopra la torcifeccivola, aggiungendovi se occorresse qualche rimedio cordiale, cuoprite il lambicco con una carta pecora, ovvero carta raddoppiata, e mettetelo sopra la cenere calda, ovvero al bagno marino, lasciandolo in infusione per tutta la notte, poi scuoprirete il lambicco, e gli metterete la coppa di vetro per ritirare la distillazione nel bagno marino, ed avendo lasciato raffreddare il liquore stillato, la metterete dentro una caraffa di vetro doppio, tenendola ben turata.

In vece di fare il Restaurativo nel bagno marino, si può fare sopra delle ceneri, o sopra dell'arena moderatamente calda. Ma cavate molto meno di restaurativo, perchè bisogna che avvanzi una parte dell'umidità nel lambicco, per impedire che non si abbrucci la carne, e che il restaurativo non senta il fuoco.

Bra-

Bragiuola.

PIgliate un Piccioncino, ovvero un'altro uccello, spaccandolo lungo lo stomaco, avendolo aperto, spolverizatelo per di dentro con mollica di pane, e del sale, e del pepe mischiati insieme, mettendolo a cuocere sopra la graticola, di poi fatevi una salsa con dell'aceto, vi si può anche aggiungere della cipolla. Si può anche in questo modo far cuocere fette di carne cruda, che siano bastevolmente sottili, avendone prima battute, per attenderla, e quando sono bastevolmente cotte da una parte, si voltano dall'altra, e levarla dal fuoco avanti che siano secche, si ponno piantare alcuni garofani, con un poco di lauro prima di farle cuocere, si può servire quel saporetto con una salsa dolce.

Carne fritta in più modi.

PIgliate, v.g. un petto di Vitello, mettendolo nella pignatta con dell'altra carne, e quando sarà cotta ritiratela a secco, quando sarà ora di pranzo bisognerà dividere detto petto in due parti, cioè il disopra dal di sotto, acciò la frittura penetri per tutto, di poi rimetterete le pezze l'una sopra l'altra, colorite il di sopra, e il di sotto, e non il di dentro, con rossi d'uova, di poi spolverizzatelo bene con mollica di pane, e del sale meschiati insieme, di poi mettetelo nella padella, dove vi sia dello strutto, ovvero buttiro caldo, voltando per di sotto la parte più polputa, rimuovendo spesso la padel-

la, acciò la carne non si abbruggi, e quando vederete, che averà preso un color abruscato, bisognerà voltarla dell'altra parte, e poi quando sarà bastevolmente colorita, cavatela fuora con una schiumarola, e fattela gocciare, e poi mettetela sopra di un tondo cuppo con del petrosello per di sopra fritto nella padella, ma avvertite, che non sia abbruciato.

Altra Carne fritta.

PIgliate fette di carne cruda, che siano sottili, e tralardate, ovvero costole di Castrato, battetele bene, di poi spolverizzatele con mollica di pane, e del sale, mettetele a cuocere dentro una padella, ove vi sia del buttiro mezzo abbruciato, e quando saranno cotte da una parte, voltatele dall' altra, poi levatene il grasso, che vi avvanza, aggiungendo un poco di succo d'agresta nella padella, ed avendole voltate due, o tre volte, mettetele in un piatto, spolverizzandole con un poco di sale, e noce moscata.

Carne fritta a fogia di frittelle.

STemperate una, o due brancate di farina con del vin bianco, o con dell'agresta, ovvero con del latte, in modo che quella pappa venga quasi come fior di latte mezzanamente spessa, di poi bagnativi dentro la carne da frigere, avendola ben battuta, v.g. un petto di Vitella, alla quale bisogna fare alcuni taglj nel mezzo, il che si fà nelle vivande spesse, e dense, mettete a cuocere den-

dentro una padella quella carne con dello strutto, o buttiro, ovvero oglio ben caldo, e quando sarà cotta da una parte, bisognerà voltarla dall'altra, e poi cavarla fuori quando sarà cotta, mettendola sopra di un tondo, e spolverizzandola con del sale, si può inaffiare con un poco di succo d'agresta, ovvero di melangolo, o limone, con aggiungervi ancora del petrosello mediocremente fritto nella padella.

Fricassea d'Uccelli, o d'altra Carne coll'intingolo bruno.

Pigliate Polastri, ovvero altri Uccelli, e spezzateli grossamente, ovvero divideteli in quattro parti, o pure se gli Uccelli sono piccoli come Lodole, basterà spaccarli la panza, e dopo averne cavati gl'interiori, bisognerà battere i detti Ucceli un tantino per appianirli, di poi li metterete a cuocere dentro una padella con del buttiro mezzo bruciato, quando saranno bastevolmente cotti da una parte, voltateli dall'altra; essendo cotti bisognerà levare il grasso avvanzato, di poi mettete nella padella colla fricassea del sale, del succo d'agresta, un tantino di scorzo di melangolo, con qualche foglia di lauro, e fate un poco bollire ogni cosa insieme, di poi metteteli in un piatto, e raschiate di sopra un poco di mollica di pane; e della noce moscata, si può aggiungere un poco di succo di limone, ovvero di melangolo con del petrosello grossamente tagliato.

Fricassea di Pollastri, o Piccioncini, ovvero d'altra Carne cruda.

PIgliate, v. g. un petto di Vitello, ovvero un paro di pollastri tagliati a pezzetti, e metteteli inzuppare dentro una scudella, finchè l'acqua li cuopra due dita per di sopra, di poi si metterà quattr'oncie, o più dentro una Caldarina sul fuoco, o pure dentro una padella, e quando avrà preso un poco di colore, bisognerà cavar i Pollastri fuor dell'acqua, e metterli a bollire un bollo, o due, di poi aggiungervi in circa un boccal d'acqua, nella quale saranno stati a molle, facendole intepidire: alcuni vi aggiungono mezza foglietta di vino, ma indurisce la carne, e non è buono se non con la Vitella, aggiungetevi del sale, due, o tre garofani, e quando la fricassea sarà mezza cotta, metteteviun poco di pepe, petrosello, con alcune cipollette intiere, acciò di ritirarle dopo che è fatta la salsa, vi si ponno anche aggiungere due sparagi, pedoni di carcioffoli, funghi tagliati a mezzo, facendo cuocere ogni cosa insieme, voltando di quando in quando la fricassea, si può aggiungere sul fine un poco di succo d'agresta, ovvero aceto, ovvero una salsa bianca.

Altra Fricassea.

TAgliate de' Pollastri a pezzetti, ovvero un pezzo di Vitella, di poi metteteli dentro un piatto con assai acqua, ed avendone buttato una buona parte, bisogna metter-

ter li Pollastri dentro una padella, coll'avanzo dell'acqua quanto sarà di bisogno da poterli cuocere, aggiuugendovi nel medesimo tempo del buttiro, del sale, del garofano, un fascietto di timo, e maggiorana: vi potrete aggiungere una cipolla, ovvero scalogna intiera, del petrosello sminuzzato, del pepe, pedoni di carcioffoli, sparagi, spezzati, agresta, ovvero una spina, fate cuocere ogni cosa insieme, e sul fine, quando la salsa è ben calata, vi si ponno aggiungere rossi d'uova stemperati con succo d'agresta, ovvero Pollastri, mettendovi tanti rossi d'ova, e tante cucchiarate di liquore, quanti Pollastri vi saranno, quando questa salsa è con la fricassea, bisognerà rimenar un poco ogni cosa sul fuoco, facendoli saltare due, o tre volte dentro la padella, imbandendo subito, per impedire che quella salsa non diventi forte con lasciarla più tempo sul fuoco; quando la fricassea è posta nel piatto, vi si può raspare sopra della noce moscata, con del petrosello fritto.

In vece di salsa bianca vi si può mettere del fior di latte dentro una fricassea, v. g. per due Pollastri bisogna quasi un bicchiero di buon fior di latte, perchè il fior di latte abbonda pur assai, e quando è cotta la fricassea, levarete la padella dal fuoco, mettendovi il fior di latte.

I Normandi mescolano quasi in tutte le loro salse del fior di latte, v. g. nella malva, e nelle brugne.

Bisogna di quando in quando rivoltar la fricassea, in modo che non sappia di fumo; di poi imbandirla dentro un piatto, senza

aggiungervi col fior di latte nè noce moscata, nè raschiatura di pane, nè cosa alcuna che abbia del forte.

Altra Fricassea.

Pigliate Piccioncini, ovvero Pollastri, ovvero altra carne, spezzatela, e poi fattela cuocere per pezzi con dell'acqua, sale garofano, timo, e maggiorana, una cipolla, ovvero scalogna, e quando la vivanda sarà cotta, cavatela fuori, facendola sciocciolare, di poi frigetela con del buttiro abbruciato, finchè diventi colorita, di poi mettetevi un poco di petrosello, e poco tempo dopo uno o due rossi d'uova stemperati con un poco di succo d'agresta, dandoli una voltadina di padella, e poi imbandirla.

Altra Fricassea.

Pigliate del buttiro, facendolo mezzo abbruciare, ovvero tagliate a pezzetti del lardo, grossi quanto una mandola, e fattelo disfare dentro una padella, e quando sarà ben caldo, bisognerà levarne via la sommata, e poi mettetevi la carne spezzatta, v. g. Pollastri, ovvero un petto di Vitella, voltate alquanto la carne, acciò pigli l'odore del lardo, ovvero del buttiro, di poi aggiungetevi dell'acqua, del sale, un poco d'issopo col resto del condimento, facendo cuocere ogni cosa insieme; Alcuni vi aggiungono un bichier di vin bianco in vece d'acqua. Quando la carne è quasi cotta, vi si può anche aggiungere una salsa bianca.

Car

Capirotada.

Mettete del buttiro drento una padella con della carne cotta, e spezzata, aggiungendovi del sale, scorza di melangolo; pepe, o altra speziaria, scalogna sminuzzata, crostini di pane, con un poco di petrosello, un poco d'acqua, ovvero brodo della pignatta, con de' caperi se vi piaccino: fate cuocere ogni cosa insieme, finchè la salsa sia fatta, aggiungendovi per fine un poco di succo d'agresta, ovvero aceto, poi si rasperà per di sopra della noce moscata, e della crosta di pane: Alcune volte si aggiunge una salsa bianca nella capirotada avanti d'imbandirla, ma allora non ci si mette nè agresta, nè aceto, facendo cuocere la carne.

Altra Capirotada.

Pigliate un Pollastro, ovvero altra carne cotta, ed avendola spezzata, mettetela in un piatto con dell'acqua, ovvero con del brodo della pignata, alcune volte vi si mette del vino, ma poco, perchè indurisce la carne: aggiungetevi del sale con della raspatura di pane, un poco di scorza di melangolo, ovvero garofani, facendoli cuocere finchè sia fatta la salsa. Vi si puol aggiungere del succo d'agresta, ovvero di melangolo, o veramente di limone.

Piccatiglio.

Pigliate del Castrato arrosto, v.g. una spalla di Castrato arrosta, più presto calda che

fred-

fredda, levatene la pelle del tutto, e poi sminuzzate ben bene la carne, e mettetela dentro la padella con cappari, passerina, garofani, una cipolla, ovvero scalogna, dell'agresta, quando n'è la stagione, del sale con un pezzetto di zuccaro, un buon bicchiero d'acqua, un poco di brodo della pignatta, con in circa quattr'oncie di buttiro, fate bollire ogni cosa insieme durante un buon quarto d'ora, fin a tanto che pigli buon sapore, aggiungendovi sul fine del succo d'agresta, ovvero di melangolo, raspando della noce moscata. Innanzi di levar detto piccatiglio dalla padella, bisogna pigliare le ossa, e la pelle della spalla, facendoli un poco arrostire su la gradella, e poi metterli sopra il piccatiglio dentro un piatto, avendo prima levato la cipolla, ovvero scalogna, si può acconciare un cosciotto nell'istesso modo.

Manicaretto di Carne calda.

METtete dentro un piatto una cipolla intiera, ovvero scalogna grossa con dell'acqua, del sale, e del melangolo, fattela bollire insieme, finchè la cipolla sia un poco cotta, di poi aggiungetevi la carne cotta, tagliata per pezzi, v. g. fette d'un cosciotto di Castrato, che venga allora dallo spedo, e dopo un bollo o due aggiungetevi un poco di pepe, ovvero della noce moscata, con della raspatura di pane, dell'agresta, ovvero aceto, facendoli bollire per qualche tempo.

Manicaretto di carne fredda.

PIgliate della carne cotta alessa, o arrosta, v. g. un cosciotto di Castrato, sminuzzatela

tela bene, ovvero mettetela dentro un piatto, ovvero padella, dove vi sia del buttiro squagliato, potete aggiungervi un poco d'acqua, ovvero del brodo grasso, del sale onestamente, un poco di scorza di melangolo, un poco di timo, uno o due garofani, o pura una foglia di lauro, del petrosello sminuzzato, una cipolla, ovvero scalogna grossa intiera, dell'agresta passerina, con un pezzetto di zuccaro, se vi gusta.

Vi si può anche aggiungere della midolla, ovvero grasso di Vaccina, con del lardo grasso, fate cuocere quel manicaretto bastevolmente, e sul fine vi si può aggiungere dell'agresta, e quando sarà imbandito, raspate della noce moscata, ovvero mollica di pane, trapuntandovi delle fettoline lunghe di pane fritto.

Manicaretto di Carne cruda, o Polpette.

Pigliate, v. g. una libra di rocchiodi di Vitella, ovvero di porco fresco, della Vaccina, o altra carne cruda, se ne può mischiare insieme di più sorte, pigliando, v. g. mezza libra di Vitella, mezza libra di Castrato, e quel manicaretto sarà men duro, se fosse con della Vitella sola, bisogna levare le ossa e la pelle, se ve ne sono, e pestar la carne ben minuta, dipoi aggiungervi del sale, del petrosello, spichi d'aglio, se vi gustano, con simil peso di scotennato, ovvero pelle di Porco, ovvero grasso o midolla di Vaccina, con un poco di lardo, se vi piace, mettendovi allora manco grasso, o midolla di Vaccina, e poi finite di tritare della carne ben minuta, fin-

finchè il grasso sia bastevolmente sminuzzato, vi si ponno aggiungere de' funghi, della passerina, de' pignoli, con un poco anche di cascio affinato, mettete il manicaretto dentro una teglia con un poco d'acqua, o più presto del brodo, aggiungendovi, se vi pare, in vece d'aglio un poco di petrosello, un poco di pignoli, un fascetto di timo, e maggiorana, con alcuni garofani, fate cuocere adagio quel manicaretto a fuoco lento, e quando sarà cotto, aggiungetevi un tantin di succo d'agresto, ovvero una salsa bianca fatta con del succo d'agresta, ovvero rossi d'uova, e lasciatelo cuocere per qualche tempo, e poi levate via la cipolla, il garofano, ed il fascetto d'erbe, si può raspare per di sopra della crosta di pane, ovvero un poco di noce moscata.

Potete anche far cuocere il manicaretto dentro un piatto, o tortiera coperta, mettendo un poco di fuoco per di sopra e di sotto, e avanti di farlo cuocere si stempra la chiara e il rosso di due uova, si mescolano col manicaretto per attaccar la carne, e farne una forma di pizza, spessa due dita, dipoi si fa cuocere con del brodo, e de' maroni in quel tempo che si fa, e quando è quasi cotto, vi si aggiunge una salsa bianca, con un poco di noce moscata sul fine, o veramente in vece di far cuocere quel manicaretto tutto d'un pezzo a foggia di pizza o focaccia, se ne fanno polpette, o polpettine grosse quanto un ovo.

Qualche volta s'avviluppa il manicaretto dentro del segolo, o rete di Vitella o di Porco, per ridurlo in polpette lunghe quanto la mano, e legando i due capi, bisogna trapuntare

tare per di sopra alcuni garofani, e poi far cuocere sulla graticola a poco a poco le dette polpette, avendole fatte bollire un tantino nella pignata innanzi di arrostirle., ma non bisogna metter punto della passarina, nè del zuccaro, nè del formaggio.

Stuffato, ovvero Gibellata.

Pigliate, v. g. del petto di Vitella, ovvero un pezzo d'altra carne; fattevi de' tagli dentro, se è grossa, ovvero tagliatela a pezzi: si possono in questa conformità conciare Pollastri, o altro uccellame: avendo appianito il petto, mettete la carne dentro un tegame, ovvero dentro una pignatta con del buon brodo, o acqua alto tre dita o più, in modo che basti per cuocere la carne, senza esser poi costretto di metterne dell'altra, aggiungetevi due oncie di buttiro, ovvero midolla, se vi occorre, con del sale, tre o quattro garofani, un poco di pepe, una foglia di lauro, un poco di timo, una scalogna o cipolla, due oncie di ventresca, o in circa, fate cuocere ogni cosa insieme, voltando la carne di quando in quando fin dal principio, che comincia a cuocere.

Quando la carne sarà mezza cotta, aggiungetevi de' sparagi spezzati, con due o tre pedoni di carcioffoli pelati, e tagliati in quarti; vi si può anche mettere de' funghi, aggiungetevi del brodo, ovvero dell'acqua calda, se vi occorre; alcuni vi mettono mezza foglietta di vino, ma egli indurisce la carne, e non è buono se non col Vitello; fate cuocere perfettamente ogni cosa in modo che la

sal-

falsa non sia nè troppa, nè poca, prima d'imbandire bisogna levare la cipolla e l'erbe.

Se quella carne è Vitella, si può sul fine aggiungere una salsa bianca di torli d'ova e d'agresta stemperati insieme, in vece di mettervi del vino, si può ancora empire un petto di Vitella, dipoi farla cuocere fra due piatti, ovvero dentro un tegame, con del brodo della pignatta, ovvero dell'acqua, o con alcune fette di lardo, aggiungendovi l'avanzo.

Se del condimento, v. g. un poco di midolla, de' sparagi, de' pedoni di carcioffoli, e sul fine aggiungervi una salsa bianca, e tener anche qualche tempo il tegame sopra la cenere calda senza far bollire quella, per impedire ch'ella non diventi forte.

Vaccina dobbata, detta la Francesa Compote.

PIgliate un pezzo di Vaccina spessa di due buone dita, battetela, e poi mettetela a molle un'ora o due con dell'aceto, e dell'agresta condita di sale, di pepe, d'una foglia di lauro, o d'altre erbe fine, voltatela una volta in quella salamoja, ed avendola ritirata, lardatela, ovvero fattevi de' tagli profondi, ne' quali metterete de' grossi lardoni, e spezzati, dipoi la metterete in Pasticcio, o veramente la farete cuocere come una dobba, aggiungendovi l'istesso condimento, ed ella avrà il sapore di salvaticina, servendola colla salsa.

Compota, ovvero alla putrida.

PIgliate, v. g. uno spicco di petto di Vitella, ovvero quattro Piccioncini, mettete-

metteli dentro una teglia, ovvero pignatta con dell'acqua, o piuttosto del brodo di carne senz'erbe, in modo che la carne venga tutta coperta per farli cuocere, aggiuugetevi del sale, alcuni garofani, una cipolla, ovvero scalogna intiera, una foglia di lauro, due oncie, ovvero in circa di lardo grasso, con altrettanto di midolla di Vaccina, e fate cuocere ogni cosa insieme. Vi si ponno aggiungere pedoni di carcioffoli, de' sparagi, delli funghi, dieci o dodeci grane d'agresta, e quando la Compota è quasi cotta, mettetevi dell'agresta a discrezione con de' crostini di pane tagliati a foggia di maroni dopo d'averli fritti dentro del buttiro, o dentro dell'oglio, fate anche un poco bollire la Compota, dipoi imbanditela, e levatene via la cipolla.

Quando la Compota è imbandita, vi si può aggiungere del succo di Castrato, ovvero altra carne arrostà, facendoli bollire poco, acciocchè non diventi forte.

Altra Compota dolce.

Pigliate Piccioni, ovvero Colombi silvestri, ovvero altra carne arrosta, e metteteli dentro una pignatta con del sale, passerina, ovvero altr'uva buona, dattoli, o prugne, maroni arrosti, del zuccaro, della cannella, dell'acqua, o più presto del brodo, uno o due garofani, con del lardo grasso, fate bollire ogni cosa insieme, andate voltando la Compota di quando in quando, acciò non si abbruggi, e sul fine aggiungetevi del vino, e poi un tantino d'aceto; e quando sarà imbandita, si può raspare per di sopra della crosta

di

di pane, e fornirete il piatto con delle fet-
toline di pane abbruciate, ed inzuppate nell'
intingolo.

Pasticciata.

Pigliate qualsivoglia carne, che vi parerà v. g. due libre di Vaccina della parte del lombolo, ovvero un cosciotto di Castrato levate via la pelle, i nervi, e le ossa, e pestatela minuta con quattr'oncie di midolla ovvero grasso di Vaccina, o di Castrato, con due oncie, o quanto vi sarà bisogno di lardo senza la superficie, rompete di poi le ossa, e mettete ogni cosa dentro una pignata con dell'acqua, ovvero più tosto del brodo, sinchè avanzi tre dita alto per di sopra, aggiungetevi del buttiro, se vi occorre, una foglia di lauro, ovvero alcuni spichi d'aglio con del petrosello per levare l'odor dell'aglio, con cinque o sei garofani, e del sale, vi si può mettere una cipolla, ovvero una scalogna, grani d'agresta, una brancata di passerina, de'pignoli, e castagne, o maroni arrosti, fate cuocere ogni cosa adagio, levando via la schiuma, voltate di quando in quando quello ch'è dentro la pignata, e se non bastasse il brodo, bisognerà rimetterne dell'altro per tempo, ovvero dell'acqua calda in quantità sufficiente, acciocchè la carne si finisca di cuocere.

Quando il Pasticcio è mezzo cotto, aggiungetevi un poco d'agresta, o veramente dell' aceto, vi sarebbe anche buono del succo di carne arrosta, con de'rossi d'ova dure tagliate a fette, finite di far cuocere il Pasticcio, e quan-

quando sarà imbandito, si può raspare della noce moscata per di sopra, trapuntandovi fettoline lunghe di pane abbrucciato, alcuni vi fanno un intingolo dolce.

Scorticate un cosciotto di Castrato, in modo tale che la pelle resti intiera, di poi fatte il piccatiglio, e quando egli sarà condito bisognerà lasciar stare l'osso del manico, e levando via le altre ossa, ed essendo fatto il piccatiglio, rimettetelo nella pelle del cosciotto, e cuciteglielo dentro, e di poi fatelo cuocere dentro una pignatta, si può anche farlo cuocere allo spiedo.

Civè.

Pigliate qualsivoglia carne, che vi parerà, v. g. un pezzo di Porco fresco, o di Vitella, ovvero la metà d'una Lepre, aggiungendovi dell'altra carne, se occorrerà, battete la carne, e tagliatela a pezzi grossetti, e mettetela dentro una pignatta con del sale e un pezzetto di ventresca, un poco di scorza di melangoli, fegati di Pollame, ovvero il fegato d'una Lepre con dell'acqua, e più tosto del brodo, e quando il detto Civè sarà mezzo cotto, o un poco più, levate via li fegati, se ve ne sono, mettete nella pignata un fascetto d'erbe fine, alcuni garofani, qualche cipolle fritte nello strutto, e nell'aceto, nel quale saranno state a molle fettoline di pane abbruciate con li fegati di Lepre, e finite di far cuocere il Civè adagio, in modo tale che la salsa sia spessa, poca, e ben legata, ovvero s'imbandisce il Civè sopra fette di pane abbruciate.

Altro

Altro Civè con salsa dolce.

PIgliate un Cappone, o Pollastri, ovvero altra carne, ed avendola fatta arrostire un poco più di mezzo, mettetela spezzatamente dentro una pignatta con del brodo, con del sale, ed alcuni garofani, facendoli bollire adagio per qualche tempo.

Bisognerà tritare amandole dolci con dell'aceto, che siano state seccate a fuoco, colandole per un pannolino o setaccio per cavarne il latte, facendo anche separatamente inzuppare del pane abbrustolito dentro dell'aceto, schiacciarlo poi quando sarà bene inzuppato, e poi avendolo mescolato con del latte, ovvero midolla d'amandole dolci, vuotarete detta roba nel Civè, quando egli averà bollito per qualche tempo, aggiungendovi alcuni pezzi di cannella legati insieme, e quanto occorrerà di zuccaro per far la salsa dolce, fate bollire ogni cosa adagio, fin tanto che il Civè sia cotto, rimenandolo, e rimovendolo di quando in quando, per impedire che non s'attacchi alla pignatta, e non s'abbruggi.

Guazzetto di Castrato colla cipolla, detto Harlcot.

PIgliate scannatura, ovvero uno spicco di petto di Castrato, o veramente della Coda di Vaccina, tagliatela a pezzi grossi due o tre dita, e mettetela dentro una pignatta con della midolla, ovvero grasso di Vaccina, del sale, un poco di garofani, un tantino

timo di ſalvia, ovvero una foglia di lauro ſecco con dell'acqua a diſcrezione, e quando la carne ſarà mezzo cotta, aggiungetevi delle rape tagliate a pezzi lavate dentro nell'acqua calda, vi ſi ponno aggiungere delle caſtagne, o veramente pezzi di ſalame, o mortadella, finite di far cuocere ogni coſa inſieme, fin tanto che la ſalſa ſia calata abbaſtanza, e che ſia la carne cotta, di poi mettetevi una o due fette di pane ben ſeccato, e che ſiano ſtate avanti inzuppate per qualche tempo nell'aceto, miſticateſe coll'Haricot; prima d'imbandirlo alcuni mettono delle brugne, e dell'uva nelli Haricot, quando ſi ama quel liquore.

Carne arroſta, ed empita.

Pigliate, v. g. uno ſpicco di Vitella, o veramente d'altra carne arroſta, e calda, levatene la pelle, dipoi peſtate la polpa minutamente con della midolla di Vaccina, una groſſa brancata di lattuche mortificate nell'acqua calda, mettetevi anche dell'acetoſa, della bieta, un poco di petroſello, del ſale, del pepe, o veramente altre ſpecie, un poco d'erbette fine, due roſſi d'ova, con poco di lardo groſſo come una noce. Vi ſi può aggiungere un poco di pignoli con della paſſerina inſieme, un poco di funghi cotti, e tagliati a pezzetti minuti, mettete quel piccatiglio dentro una padella, o veramente tortiera con due oncie in circa di buttiro ſquagliato, e fate cuocere quell'empitura. Se vedete che vi ſia poca ſalſa, aggiungetevi del brodo della pignatta, o veramente dall'

acqua

acqua calda, e quando l'empitura sarà cotta vi si può aggiungere dell'agresta, e poi imbandirla dopo, di poi ritornatela dentro il petto in modo, che paja come se fosse intiero.

Se non volete cavar la carne fuora d'un petto, basta solo fare dell'empitura separatamente, siccome quella dell'uova dure empite, e quando è cotta, bisogna pigliare un petto di Vitella arrosta calda, dividendo la carne dall'ossa con un baston piano, dipoi mettervi dell'empitura quanto ne potrà capire, ovvero servir l'empitura sotto la carne.

Altra empitura.

PIgliate il mosto d'un Porchetto di latte, un pezzo di Vitella, con altrettanto di lardo, e di grasso di Vaccina, una buona brancata d'accettosa, un poco di timo, e maggiorana, del petrosello, delle cipolle, e de'funghi, tritate ben minuto ogni cosa, e fate cuocere quell'empitura dentro un piatto con un poco di buon brodo, del sale, del garofano, del pepe, o altre specie, e quando è cotta, e che è pronta a servire, aggiungetevi alcuni rossi d'ova dure, mettete quell'empitura nella panza d'un Porchetto, o d'un Anitra arrosta, e poi servire.

Per far la pelle del Porchetto ben ghiotta, bisogna fregarla una volta con dell'oglio, e dell'aceto mischiati insieme, in quel mentre che s'arrostisce il Porchetto.

Altra empitura cruda.

PIgliate dell'erbette quanto vi sarà di bisogno per fare del ripieno coll'ova dure em-

empite, tritate ben minuto ogni cosa insieme coll'avanzo del condimento, la chiara, ed il rosso di due ova crude, con un poco di butiro squagliato, vi potete aggiunger del cascio un poco affinato, e tagliato ben minuto, con delle castagne intiere già cotte, ovvero crostini di pane a foggia di maroni, mettete quel ripieno crudo nel ventre d'un Porchetto, di poi serratelo, e mettetelo nello spiedo.

Bisogna avvertire, che il ripieno per ogni sorte di carne insipida è dolce, v. g. per un Porchetto, ovvero Anitra ha da essere d'un sapore acuto, cioè speziato, senza metterví passerina nè altra cosa insipida, sarà bene aggiungervi una cipolla un poco fusa, cavandola fuora tutta intiera, quando la carne è cotta, acciocchè il sapore della salsa sia più acuto.

Quel ripieno crudo è buono per mettere dentro un petto di Vitella da farsi fra due piatti.

Carne dobbata.

Pigliate, v. g. della parte di dietro d'un Coniglio, ò d'una Lepre, cioè a dire di lombi, e le coscie, si può levare la prima pelle, di poi bisogna tralardare la carne per lungo, e per traverso, in modo, che vi sia del lardo da ogni banda, come se si volesse mettere in pasticcio, facendo i lardelli grossi, ed inzuppandoli nell'aceto, ovvero agresta, e che siano speziati, e salati; di poi, mettete delle fette di lardo sottili, finchè arrivi a coprire il fondo; di poi aggiunge-

tevi la carne, e di poi mettete il tegame sul fuoco, ed avendo lasciato disfare il lardo mezzo, aggiungerete una foglietta di vino bianco, con dell' acqua, finchè la carne venga coperta sopra un buon dito, mettevi anche una cipolla, un tantino di timo, tre o quattro garofani, del sale, una foglia di lauro, e coprite il tegame, e fatte bollire ogni cosa insieme finchè la carne sia ben cotta, andatela voltando di quando in quando, acciocchè la carne si possa cuocere egualmente da ogni parte, lasciatela raffreddare nella sua salsa, di poi cavatela fuori per servirla, perchè se vi lasciate la salsa ciò sarà una Composta.

Carne grossa dobbata.

SE volete dobbare della carne grossa, v. g. un pezzo di Vaccina spessa due o tre dita, o veramente un cosciotto di Castrato, bisogna, che ella sia mortificata, di poi batterla con un spinatolo per attenerirla, e levar la pelle, e fare de' taglj profondi nella carne, e lardarla fitto fitto a lungo, ed a traverso, come se fosse per metter in pasticcio, con dei lardoni grossi come il dito, e lunghi abbastanza, e che siano rinserrati, come abbiamo detto.

Quando la Carne è lardata si può involtarla dentro una tela bianca, ovvero dentro una pignatta con dell' acqua bastante, del sale, dell' erbette, del lauro, della maggiorana, del garofano, de' maroni; vi si può aggiungere un pezzo di lardo, o piuttosto due oncie di midolla, fate cuocere la carne, fin-

finchè il brodo sia molto consumato, all'ora empite la pignatta con del vino caldo; se vi piace la salsa dolce, aggiungetevi del zuccaro, e della cannella, s'è Vaccina, basta solo mettervi un poco d'agresta, o dell' aceto, quando quella è cotta. Il vino l'indurirebbe troppo: se volete mangiarla fredda bisogna lasciarla raffreddare nel suo brodo, di poi cavarla fuora, e svilupparla.

Si può lasciare dentro la sua salsa, ed all'ora sarà una Composta.

Si condiscano gli Uccelli nell'istesso modo, v. g. un Gallinaccio, un' Anitra, un'Occa, senza levar la pelle basta solo appianire lo stomaco, di ladar la carne con lardoni grossi, di poi avviluppare il detto Pollame dentro un panno lino, e farla cuocere come abbiamo detto adesso.

Carne alla Svizzera.

Pigliate un cosciotto di Castrato, o veramente un'Anitra, o altra come lardata, e conciata, come da fare una dobba, e se non volete pigliarvi quel fastidio di lardarla, basta solo metterla nella pignatta con del lardo, della midolla, o veramente del butiro, del brodo, ovvero dell'acqua, del sale, con dell'erbe fine, e se la carne è facile da cuocere, aggiungetevi nell'istesso tempo delle rape lavate con l'acqua tiepida dopo d'aver dato un bollo, o due: ma se la carne è dura da cuocere, bisogna farla cuocere a mezzo dentro la pignatta, di poi mettetevi le rape, e sul fine vi si ponno aggiunger castagne arroste, con delli funghi.

Quando la carne è cotta, bisogna metter-ra dentro un piatto con del pane abbrustolito, inaffiandola con dell'aceto, o agresta, o veramente con ambidue insieme. Si può metter sopra la carne fette di pane fritte nel butiro, o veramente circondarla, se non volete cavar le rape, quando saranno cotte un poco più di mezzo; di poi infarinarle, e friggerle dentro del butiro sauro, cavarle fuora, e rimetterle nella pignatta quando la carne è quasi cotta, e poi affettarle sopra la carne quando sta nel piatto.

Carne alle spetie d'intingolo di Carpio.

Pigliate, v. g. un Porchetto di latte pronto da metter allo Spiedo, e mettetelo in quattro parti, o veramente lasciatelo intieramente, ed avendo cavato tutti gl'interiori, e sgombratole la panza del tutto, bisognerà spaccarlo in lungo fino all'ossa, facendo alcuni tagli alle coscie, ed alle spalle e lardarlo con del lardo grosso, di poi avviluppare la carne dentro una tela bianca, e metterla dentro un calderino con dell'acqua ò del brodo, finchè resti tutta coperta, aggiungendovi mezza libra di lardo, più o manco secondo la quantità della carne, fattela cuocere a mezzo, e poi cavatela fuori, ed avendo levato via il brodo se volete, bisognerà mettere alcune erbe fine nel fondo del calderino, v. g. un poco di timo, ovvero rosmarino, della salvia, o veramente del lauro, con alcuni garofani, ed un poco di scorza di melangolo, o limone, e del sale, di poi mettervi il Porchetto sempre avviluppato,

ed

ed aggiungervi del vino bianco quanto ve ne sarà di bisogno per finire di far cuocere la carne fin tanto, che la salsa sia di quasi consumata, poi la cavarete fuora del calderino, e la metterete a secco dentro un piatto, dentro in un panno lino pulito, con alcune piante di rosmarino, o di petrosello.

Carne alla Grececella.

Pigliate della carne pronta da mettere nella pignatta, v. g. una Gallina mettetela in una pignatta, o tegame, con del brodo, nel quale vi sia stato cotto un prosciutto, o altro salame, o veramente vi metterete dell' acqua con un pezzo di ventresca, fatte cuocere la carne moderatamente, servitelà con un poco di brodo, col quale si fa cuocere. Quando la carne è così condita, si può friggere di poi, o veramente metterla su la graticola per mangiarla col sale, e l'aceto, con del petrosello crudo, ovvero del crescione.

Carne cotta colla Bietola rossa.

Pigliate, v. g. un' Anitra, ed empitela d' un ripieno ben condito coll' erbe, aggiungetevi un buon pezzo di butiro, trapuntate lo stomaco con alcuni garofani, ed avviluppate l' Anitra dentro un foglio di carta unta di butiro, fatela cuocere sotto la cenere calda per lo spazio di due ore, e quando sarà cotta sviluppatela.

POTACCHI MAGRI

CAPITOLO SECONDO.

Potacchio al Butiro.

METtete del butiro dentro un calderino, con del sale a discrezione, e poco butiro, fatelo squagliare favro, o mezzo favro sopra della fiamma, aggiungetevi dell'acqua, e dopo che avrà bollito per qualche tempo, e che il brodo sarà di buon sapore, mettetevi crostini di pane, lasciandoli bollire finchè vengano teneri, di poi raspatevi della noce moscata, e lasciatelo anche bollire un bollo, o due prima d'imdandirlo.

Potacchio all'Uova.

METtete nella pignatta dell'acqua, del sale, e del buttiro grosso quanto un ovo, ed avendoli fatto bollire per qualche tempo bisogna fettare del pane dentro un piatto, aggiungetevi del petrosello, dell'acetosa: mettendo il piatto sul fuoco, vuotatevi il brodo con un poco d'agresta, di poi rompetevi l'ova, lasciando il potacchio sul fuoco finchè l'ova siano cotte, e tenendo sempre il piatto coperto.

Coll'

Coll' erbe.

Pigliate erbe dolci in buona quantità, v. g. acetosa, lattucca porcaccia, cerfoglio, boragine, bieta, delle scalogne ovvero una cipolla, ed avendole ben lavate, e tagliate grossamente, mettetele dentro una pignatta con un poco d'acqua, del butiro, e del sale, e quando saranno quasi cotte aggiungetevi dell'acqua, o vero del brodo, nel quale siano stati cotti cardi di bieta, perchè il potacchio sarà più ghiotto, metteteci anche un Cappone, cioè a dire una grossa crosta di pane, e finite di fare il potacchio; si può raspare del formaggio di sopra quando è minestrato, o veramente aggiungervi dell'ova stemperate con dell'agresta, ovvero del brodo della pignatta, facendo stuffare detto potacchio per qualche tempo.

Alcuni dopo d'aver stemperate l'ova con dell'agresta le mettono nell'istesso tempo nella pignatta, e mescolano bene ogni cosa insieme, facendolo bollire un tantino avanti di minestrare, ovvero quando l'ova sono state stemperate, si mettano a cuocere sopra un scaldino, rimovendoli sempre, e quando sono bastevolmente cotte si spargono sul potacchio.

Con Cavoli.

Pigliate cavoli verdi, o veramente altri cavoli, ed avendoli lavati sminuzzateli, di poi frigeteli nel butiro, o nell'oglio, vuotandoli poi dentro una pignatta, dove vi

sia acqua bollente, ovvero succo di Piselli, mettetevi del butiro, una crosta di pane, del sale, o una cipolla intiera trapuntata d'alcuni garofani, con un poco di pepe; fe voi l'amate; e fate cuocere ogni cosa insieme.

Con la Cipolla.

FAte scaldare dell'oglio buono; o più tosto fate squagliare del buon butiro, di poi aggiungetevi della cipolla fettata; e quando sarà cotta, o veramente fritta: vuotatela dentro una pignatta nella quale vi sia acqua calda; aggiungetevi del sale con un poco di mollica di pane; o veramente pigliate una crosta di pane abbrustolita al fuoco, farla inzuppare nel brodo della pignatta, di poi aggiungervi un paro, o più di rossi d'uova dure, una gocciola d'aceto, o agresta, colate ogni cosa dentro un setaccio, o stamina, di poi mettetelo dentro un piatto, o pignatta con del brodo, e fate bollire ogni cosa insieme, di poi minestrate il potacchio sopra fette di pane, fatte bollire ciò sufficientemente, e sul fine aggiungetevi un poco d'aceto, o d'agresta, e poi minestrate un' altra volta: Si può raspare della noce moscata di sopra, ed è buono farlo un poco stuffare sopra un scaldino.

Altro Potacchio con la Cipolla.

SMinuzzate delle cipolle, e fatele cuocere con del butiro sauro, aggiungendovi dell'acqua, del sale, del zuccaro, un poco di

noce moscata spolverizzata, e fatte cuocere quel potacchio.

Potacchio alla Liegese.

Mettete del latte dentro una pignatta; ovvero dentro un calderino con del butiro, ovvero dell'oglio, aggiungetevi de' spighi d'aglio pesto, del sale, pepe, o altre speziarie stemperate, un pugno di farina, più o manco, secondo la quantità del Potacchio, e mettetela nel forno, ovvero dentro un calderino, rimuovendola spesso con un poco di latte, o vino, fatte bollire ogni cosa insieme per poco tempo, e rimenatelo, di poi spargetelo sopra fette di pane.

Potacchio colle Rape.

Fate bollire dell'acqua con del butiro, del sale, della cipolla, o veramente una scalogna grossa, di poi aggiungetevi delle rape ben raschiate, e quando esse saranno cotte cavatene fuora la maggior parte, friggetele, di poi qualche tempo innanzi di minestrare mettetevi dell'agresta, e raschiatevi della noce moscata.

Potacchio con Piselli, o Ceci detto Puree;

Pigliate, v. g. un quartuccio di Piselli secchi; ed avendoli lavati con acqua tiepida, fategli star a molle tutta quella notte dentro l'acqua calda, in modo, che siano coperti tre dita buone, di poi fategli cuocere nell'istessa acqua, riempiendoli d'acqua

calda quanto occorrerà, e quando la mineſtra ſarà fatta, cavatela fuora, o veramente mettete nell'acqua calda un quartuccio di piſelli, o ceci ſecchi, fategli cuocere mezzo, dipoi levatene via il brodo ſenza ſchiacciarli, e ſe non baſtaſſe, biſogna rimetter dell'acqua calda ne' ceci, o piſelli, facendoli di nuovo bollire per aver dell'altro brodo. Pigliate di quella ſpremitura, e mettetene dentro una pignatta quanto baſterà con del butiro, e del ſale, e ſubito, che il butiro ſarà disfatto, aggiungetevi radiche di petroſello, uno, o due garofani, potete anche mettervi dell'erbe, v. g. acetoſa, cerfoglio, ed indivia, ogni coſa d'egual quantità, con una cipolla, o ſcalogna, o veramente dell'erbe fine, de' capari ſe vi piacciono, e ſi può aggiungere un croſtino di pane abbruſtolito, con un poco d'aceto, o agreſta, ſe vi piace. Eſſendo il potacchio pronto per mineſtrare, biſogna cavar via la cipolla coll'erbe, e mineſtrando il potacchio potete fornirlo con del piccatiglio, o polpette di peſce.

Potacchio colle Ceraſe.

MEttete dentro la pignatta acqua, ſale, con quattr'oncie di butiro, fatelo bollire un poco, di poi aggiungetevi delle ceraſe, del zuccaro, delli garofani, della cannella quanto vi ſarà di biſogno, in modo che il potacchio non ſia troppo forte, e fate cuocere ogni coſa inſieme.

Po-

Potacchio colle Carote.

METtete dentro una pignatta dell' acqua bastante per fare un piatto grande di potacchio, e quando sarà bollente, aggiungetevi mezza libra di buon butiro fresco, del sale a discrezione, dipoi mettetevi mezza libra, o più di piselli secchi, tre o quattro carote ben pulite, tagliate in pezzi, facendole ben cuocere, e levando, finchè si potrà, la scorza de' piselli, ed un' ora innanzi di minestrare si metteranno erbe dolci nella pignatta, v. g. dell' acetosa, del cerfoglio, dell' indivia con un poco di petrosello, una scalogna, o cipolla, un pizzicotto di savoreggia, due o tre garofani, fate cuocere ogni cosa insieme, e minestratelo quando sarà finito, e che sia di buon sapore.

Potacchio co' Spinaci.

METtete dentro una pignatta de' Spinaci ben lavati, aggiungetevi dell' acqua, del butiro, del sale, un fascetto di maggiorana, del timo, della mentuccia, del balsamo, una cipolla trapuntata di alcuni garofani, fate bollire ogni cosa insieme, e quando il potacchio è mezzo cotto, aggiungetevi del zuccaro a discrezione, v. g. due oncie, una brancata di zibbibo, quantità di crostini di pane, o veramente crostini abbrustolliti, finite di far cuocere il potacchio, dipoi minestratelo sopra fette di pane.

Potacchio colla Cocuzza.

TAgliate in pezzi la cocuzza, mettetela dentro una pignatta di terra con dell' acqua, del sale, uno o due garofani, con del butiro a discrezione, fatela cuocere finchè venga quasi disfatta, e che sia calato il brodo, avvertendo che non s'abbrugi, e non si attacchi alla pignatta, levando via l'abbrugiato, se per fortuna ve ne sarà, il che si potrà fuggire, facendola cuocere sul fine a fuoco lento. Quando dunque sarà cotta a perfezione, e che avanza poco brodo, e vi saranno ancora de' pezzi grossi, li ammaccarete, e poi vi metterete del latte, e subito che comincia a bollire levate via la pignatta dal fuoco, e dopo d'aver fettato del pane dentro una scudella, bisognerà spargere sopra dette fette rossi d'uova stemperati con un poco di latte, aggiungendovi alcune cucchiarate del brodo più chiaro, ed avendo sparso i rossi d'uova su le fette di pane, bisognerà vuotare il potacchio, e metterlo dipoi a stuffare sopra d'un scaldino, riservandovi un poco di brodo per riempire il potacchio, quando non ve ne fosse abbastanza.

Alcuni vi aggiungono del zuccaro con un poco di cannella, altri vi mettono del pepe, ovvero della noce moscata, ma egli è migliore quando è condito semplicemente.

La cocuzza è buona dentro un potacchio grasso in vece d'erbe, e quando ve n'è della così cotta, voi ne riserverete da parte con una salsa di butiro bianco, se ne può anche mettere nella pignatta coll'erbe, in vece di citriolo.

Po-

Potacchio col Latte.

SI fa bollire il latte, il zuccaro, ed il sale insieme con un poco di cannella, e due o tre garofani; quando ha bollito qualche tempo vi si aggiungono rossi d'uova stemperate con un poco di latte, rimenandoli sempre con un cucchiaro fin tanto che il potacchio sia cotto, per impedire, che non diventi forte, facendo ogni cosa prestamente. Dipoi minestratelo sopra del biscotto, o sopra fette di pane bianco.

Potacchio coll'Orzo mondo.

PIgliate due oncie d'orzo mondo, e fatelo cuocere con dell'acqua fin tanto che venga spaccato, e che il brodo si condensi, e si riduca a una mezza foglietta, allora bisognerà colarlo dentro una tela grossa, per averne la midolla, spargendovi di quando in quando una parte di quel brodo, dipoi si metterà cinque, o sei cucchiarate di quella spremitura di chiara dentro una foglietta di latte di Capra, o di Vacca, ovvero di mandole dolci, con un poco di cannella, del zuccaro, e del sale a discrezione, si fa cuocere ogni cosa insieme fin tanto che il latte gonfia, e comincia a bollire, allora bisognerà vuotarlo dentro un piatto, fornito di fette di pane bianco. Notate, che si può metter dentro un potacchio l'orzo intiero, senza colarlo. Si può anche mettere una parte di latte di mandole, con dell'altro latte per far quel potacchio.

Notate, che il formento mondo fa potacchio più squisito assai.

Pot-

Potacchio colle Mandole.

Pigliate ott'oncie di mandole dolci delle più fresche, fatele star a molle per qualche tempo nell'acqua un poco tepida, pelatele, e mettetele nell'acqua fresca, dipoi tritatele bene dentro un mortaro di marmo, aggiungendovi di quando in quando una cucchiarata d'acqua fresca, e secondo che andate cavando del latte, bisogna metterlo da parte, e quando le mandole saranno ben peste, bisognerà metterle dentro una salvietta, ovvero stamigna, aggiungendovi tre fogliette, o in circa d'acqua fredda. Vi si può aggiungere, grosso quanto un ovo, della mollica di pane bianco inzuppata d'acqua fresca. Bisogna spremer le mandole, estraendone quanto si potrà del latte, e metterlo dentro una pignatta, con quattr'oncie, o più di zuccaro, e del sale a discrezione; fate cuocere adagio sopra poco fuoco, rimenandolo sempre con un cucchiaro fin a tanto che comincia a condensarsi. Quando sarà cotto, e di buon sapore, spargetelo sopra fette di pane, ovvero sopra del biscotto fettato, lasciandolo stuffare per qualche tempo.

Vi si ponno aggiungere alcune gocciole d'acqua di fior di melangolo, o d'acqua rosa, ovvero di cannella, oppure succo di limone, o di melangolo: si ponno stemperare due o tre rossi d'ova con del latte di mandole, e poi vuotarli nella pignatta prima di mineltrare.

Quel potaccio sarà più denso, e più di sostanza, se in vece d'acqua commune vi si mette del latte, o veramente acqua e latte insie-

sieme per estraere il latte dalle mandole, e farne il potacchio.

Potacchio colle Ranocchie.

Mettete dentro una pignatta spremuta di piselli, aggiungetevi del buon butiro, de' capari, e del sale, e fategli ben bollire, pigliate nell' istesso tempo delle Ranocchie scorticate, fatele biancheggiare nell' acqua calda, ed avendole subito cavate fuori a secco, mettetele dentro un tegame, ovvero scudella con del buon butiro, dell' agresta, de' crostini di pane abbrustoliti, una cipolla, un fascetto d'erbe fine, alcuni funghi, del latte di Raina, se ve ne sarà, un poco di noce moscata, e del sale, fate ben bollire ogni cosa, e quando le Ranocchie saranno mezze cotte, aggiungetevi una buona cucchiarata di succo di Piselli, essendo il potacchio pronto da minestrare, si farà stuffare il pane seccato al fuoco, mettendovi della sopraddetta spremitura, e quando il pane sarà stuffato vi si aggiungeranno delle Ranocchie, apparecchiato con della spremitura quanto vi sarà di bisogno, con del succo di limone, o veramente dell' agresta, vi si potrebbe aggiungere del pietatiglio di Raina.

Potacchio di Gambari a foggia di Bisca.

Pigliate del brodo di Pesce, o veramente del brodo chiaro, o spremitura, ella è più a proposito, che il brodo di Pesce, mettetene dentro una pignatta, quanto ne farà di bisogno per fare il potacchio, aggiungetevi

vi un fascetto di timo, e di persa, due o tre cipolle, del sale, e del butiro bastevolmente, vi si ponno aggiungere alcuni funghi.

Mettete anche dentro una pignatta cinquanta o sessanta Gambari cotti, e nettati, del sale, del butiro, del garofano, e della noce moscata, un poco d'aceto, un poco d'erbe fine legate con una scalogna, e fate bollire ogni cosa insieme col detto brodo lo spazio d'un'ora, o in circa; dipoi bisogna mettere de' crostini dentro un piatto, e spargervi il potacchio di spremitura, condito, e ben cotto; aggiungetevi una parte del brodo de i Gambari.

Si può colorire di rosso il brodo, pestando le branche de' Gambari già cotte, con il corpo insieme, avendone levato l'amaro, ch'è vicino alla testa, e avendovi aggiunto dell'altra spremitura, ovvero brodo magro, colarlo per una stamigna, e poi spargerlo sopra delli crostini dentro un piatto. Fate stuffare il potacchio un quarto d'ora, o in circa, dipoi mettetevi i Gambari in composte, con l'avanzo della lor salsa per minestrare, e guarnire il potacchio, vi si può aggiungere del succo di limone, e d'agresta, lasciandolo anche un poco sul fuoco prima di servire.

Se il brodo è coll'erbe, vi si ponno aggiungere due o tre rossi d'ova dure con un pezzo di pane seccato al fuoco, avendo prima pestati li rossi d'uova insieme col pane secco, e col corpo de' Gambari, dipoi colar ogni cosa, e spargerlo sopra de crostini nel modo suddetto.

Potacchio colle Telline.

RAschiate bene le Telline, lavatele in più d'un'acqua, fregandole fra le mani, dipoi

poi mettetele dentro una pignatta con dell' altr' acqua, e fatele bollire fin a tanto che si aprano, dipoi cavatele fuora a secco, e lasciate posar quel brodo, lavando di nuovo le Telline, fin tanto che non vi resti più arena, o sabbione, dopo d'aver levato via la maggior parte de' gusci, si fregano dette Telline con del butiro mezzo sauro, aggiungendovi del sale, una cipolla, o scalogna, trapuntata di garofani; nel mentre, che si frigono, bisogna mettere dentro un piatto crostini di pane seccati al fuoco, aggiungendovi del brodo delle Telline, e farlo stuffare, e quando le Telline saranno fritte, se ne guernirà il potacchio, mettendo sulla falda del piatto quelle, che hanno il guscio, e le altre dentro il piatto, dipoi vi si aggiungerà del brodo bianco fatto con rossi d'uova, e dell' agresta cotti insieme, con un poco di noce moscata per di sopra, e poi servire presto.

Potacchio fantastico.

FAte un buon potacchio di spremitura di Piselli, e abbiate molti piatti di Pesci, conditi differentemente l'uno dall' altro, e meza' ora, o in circa avanti di minestrare aggiungeteci due cucchiarate di ciascheduna salsa, facendo bollire ogni cosa insieme, e poi minestrate.

Potacchio col Pesce.

CUrate il Pesce, quale vi parerà, v. g. una Raina da latte, apritela, e levate via quanto vi è dentro, dipoi scarnate destramente la polpa, e mettete il carname del Pesce

den-

dentro un bacile pieno d'acqua, lavatela per levar via il sangue, dipoi mettetela dentro una pignatta di terra, con una foglietta d'acqua, più o manco, secondo la grossezza del Pesce, del sale, del butiro, uno o due garofani, un poco di pepe, un poco di petrosello scielto, e lavato, una cipolla, o veramente alcune scalogne intiere, fate bollire il potacchio fin tanto che sia compito.

Fate cuocere seperatamente dentro un tegame del latte di Raina, e dentro un'altra pignattina fate cuocere de' funghi, e quando ogni cosa sarà all'ordine, bisognerà aver del la crosta, o veramente delle fette di pane seccate al fuoco, spezzando detto pane per fornirne ragionevolmente un piatto, il quale metterete sopra la cenere calda, spargendovi sopra del brodo di Pesce, senza mettervi dell'erbe, e quando sarà consumato, ne metterete dell'altro, dipoi si aggiungerà una o due volte un cucchiaro d'argento pieno di salsa di funghi, si guernirà il potacchio con un pezzo d'Anguilla, ovvero di Lampreda, o d'altro Pesce alesso, o cotto in altro modo, come v. g. delli Ancludi. Si può aggiungere del piccatiglio di Raina, o veramente d'altro pesce ben condito, e metterne sopra della zuppa grosso quasi quanto un dito; di poi aggiungetevi di nuovo latte di Raina spezzati, delli funghi, e de' pedoni di carcioffoli tagliati in pezzi, o veramente Ostriche, ogni cosa ben cotto, e ben condito, o veramente ci si metteranno delle Telline, ovvero delle code di Gambari senza l'essa, colle quali si guernirà il didentro, e l'orlo del piatto, vi si ponno aggiungere capari.

ari, o veramente pistacchi cotti con delli funghi, o d'altra buona salsa, ed un poco di succo di limone.

Quando il piatto è guernito, vi si aggiunge ancora del brodo di Pesce, una cucchiarata, o due di funghi, ed avendo assaggiato il potacchio, si mantenerà caldo sopra un poco di fuoco, fin tanto, che si serva, potete raspare per disopra un poco di crosta di pane, e circondare il piatto di fette di limone, o veramente di melangolo tagliate a foggia di merletti, seminando da per tutto grani di Granata. Si può anche friggere la testa, o coda d'una Raina, o veramente d'un'altro Pesce per guernire li due capi del piatto, o bacile, nel quale è minestrato il potacchio, vi si può anche aggiungere un poco di polvere d'Iride di Fiorenza, o veramente di Viole, acciò il potacchio abbia meglio odore.

Bisca di Pesce.

METtete dentro un bacile, o veramente dentro un'altro piatto una, o due fette di pane abbrustolito, ammaccatelo, o veramente spezzatelo, aggiungetevi alcune cucchiarate di spremitura chiara, o veramente del brodo di Pesce delicato, v. g. d'una Raina, o Anciude, Ostriche, ovvero Telline di mare, si può mescolare insieme della spremitura, e del brodo di Pesce. Fate stuffare quel pane, aggiungendovi di quando in quando del brodo quando occorrerà, ed essendo stuffato, vi si può mettere della salsa di carpio, o veramente d'uno stuffato, con qualche cucchiarata di salsa di funghi; di

poi

poi si metterà in mezzo al piatto un pezzo di Pesce, o veramente un Pesce intiero cotto col mezzo intingolo di carpio, ovvero in qualch'altro modo, di poi si finirà di guernire il piatto con del piccatiglio di Pesce cotto, e ben condito; aggiungendovi ogni sorte d'animale magro, v. g. latti, e lingue di Carpio fritti, o stuffati, o veramente cotti fra due piatti con pignoli, pistacchi, Ostriche fritte, o cotte a uso di frittelle, Ancludе di mare, del Gobbio, ovvero pezzi di Lampreduccia, o veramente d'altri pesciolini delicati già cotti, e ben conditi, siccome delle code di Gambari, o veramente Ranocchie, o Telline senza guscio, de' funghi, o funghini, prugnoli, de' tartuffali, delle castagne, de' pedoni di carcioffoli cotti un poco prima di servire alla Bisca, vi si può aggiungere un poco d'agresta, o veramente una salsa con un ovo, dopo d'averlo fatto scaldare per qualche tempo separatamente per cuocere quell'ova, di poi trapuntarete su la Bisca fettoline di pane fritte, e vi aggiungerete della mela granata, con delle fette di limone, o di melangolo, lasciando anche un poco la Bisca su la cenere calda.

CONDIMENTI DI PESCI.

Pigliate, v. g. de' Sgomberi freschi, e quando saranno lavati, e curati, fateli cuocere con dell'acqua salata, vi si può aggiungere dell'aceto, o dell'agresta, dell'erbe fine, della scorza di melangolo; alcuni vi metto-

mettono del cascio, voi potete mangiare quel Pesce con un poco d'avanzo di brodo, o veramente lasciatelo raffreddare dentro il suo brodo, di poi cavarlo fuora, e condirlo con qualsivoglia salsa, che vi parerà.

Pesce coll'intingolo.

Pigliate, v. g. un Luccio, o veramente un Rombo della Lotra, ovvero degli Agoselli, o d'altro Pesce, e dopo d'averlo ben curato, si può mettere a molle dentro del buon vino lo spazio di qualche ora, o veramente dentro dell'aceto con del sale, un poco di scorza di melangolo, di poi farlo bollire con del vino, o aceto, ovvero dentro dell'agresta, mescolati insieme con del sale, un poco di timo, o altre erbe fine, del garofano, della scorza di melangolo. Fate in modo, che il fuoco attacchi al brodo, onde colorire il Pesce di turchino, e quando egli sarà cotto, lasciatelo raffreddare nell'intingolo, di poi cavatelo fuora, e cuopritelo di petrosello. Il Pesce da salsa è buono con la peverata, o veramente con una salsa fatta col butiro, nella quale vi sia un poco d'intingolo solito, sarà anche migliore con una salsa leccarda.

Molte persone mettono dell'acqua nell'intingolo per isparmiare il vino, ma il Pesce non è così saporito.

Osservate ancora, che il vino bianco fa il Pesce più bianco, che non fa il vino rosso.

Pesce

Pesce da mezza salsa, ovvero alla salsa bastarda.

Pigliate, v. g. una Raina, ovvero un' altro Pesce, tagliatelo in quattro parti, o veramente in più pezzi, dopo d'aver sgombrato gl'interiori, di poi mettetelo dentro una scudella con del sale, della scorza di melangolo, delle foglie di lauro, ovvero altre erbe fine, del garofano, una cipolla, o scalogna, con dell'aceto bastevolmente, più tosto caldo, che freddo, lasciate macinare, e star a molle il Pesce lo spazio di qualche ora, di poi fatelo cuocere dentro un calderino lungo da Pesce con del vino.

V. g. per una Raina, ovvero altro Pesce d'un palmo di lunghezza, e grosso a proporzione, vi vorrà una foglietta, e mezza di vino, e fare un fuoco chiaro, e vivo, cioè a dire della fiamma, e quando il vino averà preso il fuoco, e che vi si vederà come una fiamma pavonazza, all'ora sarà tempo di mettervi il Pesce, con sei oncie di butiro, o in circa tagliato in pezzi; della grossa raspatura di pane, una buona brancata, o due di funghi, due, o tre piedi di carciofoli tagliati in pezzi, e già mezzi cotti con del sale a discrezione, vi potete aggiungere una brancata di pignoli, o di passerina, fate cuocere ogni cosa insieme, e rimenate qualche volta la salsa per mescolarla bene, e quando ogni cosa sarà cotta, bisognerà cavar il Pesce con prestezza fuor della salsa, senza romperlo, ed avendolo messo dentro un piatto, aggiungervi poi la salsa, porre

il Pesce in mezzo, raschiatevi un poco di oce moscata, e de' crostini di pane, e vi otete ancora aggiungere per di sopra del etrosello.

Animelle magre.

METtete dentro un tegame piedi di carciofoli imbianchiti, ò veramente mezi cotti, delli funghi, delli latti di Raina, telle code di Gamberi, un poco di capperi, lel butiro, con un bicchiero di vino, una cipolla, ed una scalogna intiera, trapuntate l'alcuni garofani, un poco di scorza di melangolo, o di limone, alcune polpette di piccatiglio di Pesce con del sale, se non vi saranno capperi, vi metterete un poco d'aceto, e farete bollire ogni cosa insieme, e su! fine vi potrete mettere del succo di limone. Si può circondare il piatto con dell'Ostriche fritte a uso di frittelle, meschiandovi de' grani Granata, e fette di limone.

Pesce stuffato.

PIgliate una Raina, o veramente d'altro Pesce, levate via tutte le interiora, senza crepare il fiele, di poi tagliate il Pesce in due, o più pezzi, mettendole dentro un calderino colle sue ova, o latte, e non il sangue, nè le budella, a causa delle sporchizzie, che vi si ponno incontrare, aggiungetevi del butiro, del sale, del pepe, o veramente alcuni garofani, un poco di scorza di melangolo, ovvero alcune foglie di lauro, o veramente d'altre erbe fine, una cipolla, ovve-

ovvero una scalogna, tanto quanto ve ne sarà di bisogno: alcuni vi mettono una parte di vino, ed una parte d'acqua, ma il Pesce ne resta troppo molle, e la salsa non è saporita.

Fate cuocere il pesce, potete aggiungervi sul fine un poco di raspatura di pane, con de' capperi, ed imbandire ogni cosa quando sarà cotto, raschiando della noce moscata per di sopra, se la salsa è lunga, si può mettere delle fette di pane nel fondo del piatto.

Pesce in Casserola.

MEttete del vino, del butiro, del sale, del garofano, del pepe, della noce moscata, un pezzo di scorza di melangolo, o di limone, ed una foglia di lauro, di poi aggiungetevi un Rombo, o Passera della Loira, o qualche altro Pesce, un poco di raschiatura di pane con pezzetti di butiro, secondo, che và cuocendo, e quando il Pesce è cotto, e messo nel piatto, raschiatevi per di sopra della noce moscata.

Fricassea di Pesce.

SE il Pesce è grosso, bisogna tagliarlo in pezzi dopo che è stato curato, e lavato, di poi metterlo dentro nel butiro mezzo sauro, con del sale, pepe, garofano, scorza di melangolo, ed erbe fine, una cipolla, o scalogna, e farlo cuocere, aggiungendovi dell' agresta, o dell' aceto, ed un poco d'acqua, o del brodo di Pesce, raschiatevi della noce moscata quando sarà messo dentro un piatto.

Capi-

Capirotada di Pesci.

Pigliate del Pesce arrosto, o fritto, tagliato in pezzi, o fette; mettetelo dentro un piatto con del butiro, del sale, ed un poco di garofano, scorza di melangolo, speciarie, e raspatura grossa di pane, una scalogna, dell'agresta, o dell'aceto, con de' capperi se vi piacciono, o veramente dell'alici, fate bollire ogni cosa insieme; e poi cavate fuora la scalogna, quando imbandirete la capirotada raspando della crosta di pane, ed un poco di noce moscata, se non v'è n'è dentro le specie.

Pesce fra due piatti.

Pigliate, v. g. una Raina, o altro Pesce; dopo d'averlo curato, scagliato, e lavato, se il Pesce è grosso, e spesso spaccatelo in mezzo per metterlo in due parti, di poi mettetelo dentro un tegame, o tortiera con del butiro, del sale, della raschiatura grossa di pane, o veramente de' funghi spezzati con un poco d'erbe fine, ovvero del garofano, o delle altre speciarie, cuoprite il piatto con un coperchio sbugiato in due o tre luoghi, acciò possa svaporare.

Quando il Pesce sarà mezzo cotto, o in circa, aggiungetevi dell'uva spina, o degli grani d'agresta un poco ammaccati, o veramente del succo d'agresta, o dell'aceto, o una salsa coll'ova: vi si ponno mettere de' capperi, e della passerina, di poi finite di far cuocere il Pesce, raschiate della noce moscata sul fine: vi potrete mettere del pa-

D ne

ne fritto con delle fette di limone ; in tal maniera si può condire ogni sorte di Pesce piano, v. g. delle sfoglie ; essi saranno più saporiti, se avanti di condirgli gli farete un poco arrostire su la gradella.

Si ponno lardare de' Sgombri freschi, o veramente d'altro Pesce con de' lardelli sottili, avendo fatto de' taglj nel Pesce, come se si volesse far arrosto su la graticola ; di poi si passano i lardelli della polpa del Pesce, e si condisce come abbiamo detto di sopra, facendolo cuocere al forno, come fra due piatti.

Pesce alla Marinata, o veramente pesce marinato.

BIsogna frigere il Pesce nell'oglio, ed avendolo cavato fuora, mettete dell'aceto coll'avanzo della frittura : o più tosto mettete nella padella dell'oglio, che non ha servito, fattela scaldare, aggiungetevi dell'aceto, delle foglie di lauro, ovvero del rosmarino, o altr'erbe forti, del sale, con alcuni garofani, fate bollire insieme tutti questi ingredienti per qualche tempo, e spargere la salsa sopra di qualche Pesce fritto : Si può mangiar caldo, e freddo, si può conservare molti mesi, condendolo nel modo seguente.

Pigliate, v. g. sfoglie di mezzana grandezza, fattele cuocere, di poi mettetele per ordine dentro un barile, e aggiungetevi della salsa sopraddetta, finchè vengano coperte di tre, o quattro dita per disopra, e non coprite punto il barile, se non uno, o due dì dopo, cioè a dire fin tanto, che ogni cosa sia del tutto raffreddata, sarà buono essendo fred-

freddo, ed anche essendo riscaldato con una buona salsa, v. g. una salsa coll'anchiove, nella quale vi si potrà aggiungere della salsa di Pesce marinato.

Si ponno confettare, o marinare Ostriche nel modo seguente. Pigliate Ostriche grosse, e mettete dentro nel barile un'incrostatura di zuccaro in polvere, dipoi un'incrostatura d'Ostriche, essendo ogn'una impilottata con pezzetto di cannella, finite d'empire il barile, mettendo delle incrostature, cuopritelo, e conservatelo in luogo fresco.

Picatiglio, e Polpette di Pesce.

Pigliate, v. g. una Raina, o veramente altro Pesce, levate le squamme se ve ne sono, di poi cavate fuora le interiora, e poi scarnate il Pesce con un cortello, e se vi saranno assai reste frammischiate, bisogna levarle con diligenza.

Alcuni fanno stare qualche tempo a molle il Pesce dentro dell'acqua quasi bollente per attenerir la carne, e per levar più facilmente le reste; ma ciò leva il sapore del Pesce: essendo levate le reste, bisognerà tritar la carne ben minuta, con un poco di petrosello, o del sale, vi si ponno aggiungere alcuni funghi spezzati. Mettete il piccatiglio dentro un piatto con del butiro, un poco di pepe, o speziarie, un poco di scorza di melangolo, o di limone, ovvero alcuni garofani, un poco d'agresta, ovvero una cipolla o scalogna, se voi volete, con un poco di passerina, e de'pignoli, se vi piace il dolce.

Alcuni fanno cuocere la testa, e la coda del Pesce col piccatiglio.

Bisogna rivoltare, e rimuovere di quando in quando il piccatiglio, e quando è cotto cavar via la scalogna, o cipolla, di poi raschiarvi un poco di noce moscata, e metter sopra del Pesce fettoline di pane fritto, alcuni vi aggiungono un poco d' intingolo di Carpio, o veramente di salsa di Germania, o del succo di carne arrosta.

Per fare le polpette, bisogna pigliare del piccatiglio crudo di Pesce ben condito, inaffiandolo con un poco di vino bianco, ovvero dell' agresta, o della chiara d' ova, spremendolo colle mani per formarne le polpette, e di poi farle cuocere con del butiro, e della midolla, il resto degl' ingredienti: Vi si possono misticare delli rossi, e delle chiare d' ova dure nel piccatiglio, e nelle polpette.

Pasticciata di Pesce.

Mettete il piccatiglio del Pesce dentro d' una pignatta, o veramente dentro una tortiera, conditelo con alcuni garofani, e d' erbe fine: Mettetevi de' piselli, del butiro, e del vino, aggiungetevi secondo, che vanno cuocendo, delle castagne arroste, o veramente delle rape fritte tagliate in pezzi minuti, vi potete anche aggiungere un poco d' intingolo di Carpio, raspate della noce moscata per di sopra; quando egli sarà cotto trapuntatevi del pane fritto.

Pesce arrosto.

Pigliate del Pesce, lavatelo, scagliatelo, e sgombrate tutto il di dentro, non lascian-

sciandovi nè ova, nè latte, nè sangue, perchè restarebbe crudo, ed impedirebbe di cuocere il Pesce, bisogna asciugarlo bene, e poi farvi alcuni taglj, più o manco, secondo la sua grossezza, e secondo che la carne è soda, perchè se la carne è tenera, e delicata come quella de' sgomberi, e de' Pesci piani, non occorrerà farvi de' taglj.

Quando il pesce è aggiustato, bisogna metterlo su la graticola, la quale bisognerà guernire di qualche filo di paglia bagnata, ovvero del gionco, ovvero di finocchio, e farlo arrostire adagio, avvertendo, che non s'abbrugi; quando sarà cotto da una parte bisognerà voltarlo dall'altra, ungendolo con un poco di butiro, ovvero d'oglio: vi è certo Pesce, che si bagna con dell'aceto, ovvero dell'agresta; essendo cotto il Pesce, vi si fà una salsa col butiro, o veramente un ripieno di qualch'altra salsa.

Pesce arrosto allo spiedo.

Pigliate, v. g. una Raina, e dopo d'averle sgombrato il ventre del tutto, ed averla scagliata; fate de' taglj d'ambe le parti, mettetela allo spiedo, e salatela dentro, e fuora. Mettete nel ventre del Pesce un ramicello, o due di timo, ed uno di persa, con due, o tre foglie di lauro secco, e due, o tre buone cipolle spaccate in quattro parti, due, o tre garofani, un poco di pepe, e di noce moscata, due oncie di butiro fresco più, o manco, secondo la grandezza del Pesce, di poi bisogna aver due bastoni grossi quanto un dito, e che siano piani da una

parte, e più grandi del Pesce, il quale metterete fra quei due bastoni, legandoli per i due capi; e dipoi legarli quanto tutto il Pesce, di poi farlo cuocere come della carne, voltolandolo di quando in quando, ora da una parte, ora dall'altra, acciocchè il Pesce si cuoci egualmente, bisognerà inaffiarlo spesso con quattr'oncie, o più di butiro, che sia dentro la cazzuola, con una cipolla, o un ramicello di timo.

In quel mentre, che il Pesce s'arrostisce allo spiedo, bisogna fare la salsa dentro una pignattina, ovvero dentro un tegame; mettendovi il latte del Pesce tagliato in pezzi, del butiro, del sale, una scalogna, o veramente un poco di cipolla, dell'Ostriche, e dell'Anciove, se voi ne avete; vi si ponno anche aggiungere alcuni funghi tagliati in pezzi, fate cuocere quella salsa, e sul fine aggiungetevi dell'agresta, con un poco di noce moscata.

Quando il Pesce è cotto, ed arrosto bastevolmente, mettetelo dentro un piatto, levate la cipolla, e l'erbe fine, che stanno nella panza, levate anche la scalogna col fascetto della salsa, dipoi spargete la salsa sopra del pesce, aggiungendovi ciò che è sgocciolato dalla Raina dentro la cazzuola, e mettete il latte sopra del Pesce, l'altra parte dentro la panza, trattenete per qualche tempo il piatto sopra un poco di fuoco, acciocchè il pesce pigli il sapore della salsa.

Pesce fritto in più maniere.

Scagliate, e curate bene il Pesce, sgombrate bene la panza, lavatelo se occorrerà,

rà, asciugatelo, perchè se fosse bagnato non si potrebbe ben friggere. Si può infarinare, e salare con del sale ben minuto, facendovi de' tagli, se ella è polputa assai.

Per frigger bene il Pesce, bisogna che l'oglio, o il butiro sia ben caldo finchè quando ci si mette la coda del Pesce subito resti asciutta. Sarebbe necessario, che nel fondo della padella vi fosse un filo di ferro in cerchio, per impedire, che il pesce non s' attacchi, e quando è cotto da una banda, voltatelo dall' altra. Quando egli è fritto mettetelo dentro un piatto, e sarà a proposito guernirlo di mezzi melangoli.

Essendo il Pesce fritto, e cavato fuora, lo potrete mangiar senza salsa, essendo spolverizzato con un poco di sale, ovvero con dell' agresta, o succo di melangolo, ovvero con la peverata, o una salsa colla cipolla, o veramente con qualche altra salsa, oppure si spezza il pesce fritto, e se ne fa una capirotada.

Pesce fritto a uso di fritelle.

Pigliate, v. g. Ostriche grosse, lavatele con acqua fredda mutata spesso, dipoi asciugatele con un pannolino: di poi inzuppatele dentro della papa cruda, e spessa fatta con della farina, condita con un poco di sale minuto, e con del vino bianco, ovvero del latte, e dell'acqua stemperate insieme, il vino bianco è il migliore, e il condimento ha da essere denso come mostarda, e dipoi cuocerle, bisogna pigliarle una per una con un cucchiaro, e metterle dentro la padella nel butiro ben caldo, ed in quantità, o veramente

dentro una frittura fatta parte col butiro, è parte con l'oglio d'oliva, e di noce ben caldo, e che non strepiti più sul fuoco, rivoltandole una per una, acciò si cuocino da per tutto, e che pigliano colore senza abbruciarsi, e senza attaccarsi alla padella.

Quando son cotte, e crogiate come frittelle, cavatele fuora una dopo l'altra, e subito spolverizzatele di sal minuto, aggiungendovi del succo di melangolo, o di limone, o veramente dell'agresta, o dell'aceto, e mangiatele calde, in vece di sale vi si può mettere del zuccaro.

Pesce affumicato.

NEttate e curate del Pesce, e salatelo più tosto intiero, che per pezzi, e lasciatelo nel sale tre o quattro dì, o veramente più tempo, secondo la sua grossezza, dipoi avendolo cavato fuora, e lasciatolo un poco asciugare, si mette a seccare sul camino, avviluppandolo con della carta per mantenerlo pulito: Si può far seccare del Pesce nel camino senza salarlo.

Quando vi è quantità di Pesce da seccare, come v. g. Arenghe, s'infilzano con delle bacchette a foggia di candele, dipoi s'appiccano al soffitto d'una stanziolina ben serrata, e poi si fa il fuoco ai quattro cantoni, e nel mezzo della camera per affumicare, e seccare il Pesce.

Pesce riempito.

PIgliate una Raina, curatela, e scagliatela, cavate via le interiora, levate la pel-

le

le, la quale resterà attaccata lungo la schiena, dipoi levate la carne, e dissolatela, e poi tritatela con del petrosello, del timo, della persa, della cipolla, e tre o quattro funghi; essendo ogni cosa ben sminuzzata, aggiungetevi quattr'oncie, più o manco di buon butiro fresco mezzo squagliato, del sale, della noce moscata, del pepe, con gli altri condimenti per un manicaretto di Pesce, e rimenate ogni cosa insieme con una cucchiara, acciò si condensino bene, dipoi empitene la pelle del Pesce, ed empite anche la panza con polpette di Pesce, con latte di Raina, con delli funghi cotti, e tagliati minuti, e ben conditi, delle code di Gambari, pedoni di carciofoli già imbianchiti, ed altre animelle, un poco di butiro, del sale, del garofano, delle anchiove, o capperi, ed avendo cucito la panza del Pesce, mettetelo dentro un calderino lungo, o veramente dentro un tegame, con una foglietta di vino bianco, o mezza almanco; con altrettanto d'acqua più o manco di ciascheduno a proporzione della grandezza del Pesce, e bisogna che il sapore sia acuto, e speziato, aggiungetevi un poco d'aceto per levar il cattivo tuffo, se ve n'è, con del buon butiro fresco grosso quanto un ovo, bisogna far cuocere tutto quello, ed essendo cotto il Pesce in modo che abbia un bel colore, e poco intingolo, bisognerà cavar via il butiro, se egli è troppo grasso, dipoi imbandite il Pesce coll'avanzo della salsa; se volete, potete guernire ancora il piatto, o bacile con de' Gambari, ed altre animelle magre ben cotte, con dei latti, e dei cappe-

ri, e de' funghi, vi si può mettere del piscatiglio, o polpette di Pesce cotto separatamente, mettendo anche sul Pesce delle fette di limone, o di melangolo; con della Granata attorno al piatto.

Gravagni in più maniere.

MEntre che li Gravagni s'ammettono al numero de' Pesci, noi potremo aggiungere qui qualche modo di condirgli, osservando, che quelli, che hanno i piedi rossi sono migliori degl'altri.

Pigliate un Gravagno, bagnatelo dentro l'acqua bollente, dipoi pelatelo con prestezza, raschiate bene la penna matta, di poi curatelo, e fatelo bollire un bollo solo dentro dell'acqua schietta, e bollente, dentro la quale vi sia un poco di vino, e della salvia e ritiratela subito: voi potete dopo quell'apparecchio, condirlo in più maniere, come un'Anetra.

Per arrostirlo allo spiedo, bisogna mettere nella panza un pezzo di butiro, una cipolla e del sale, del pepe, dipoi ricucite l'apertura e trapuntare sopra lo stommaco del Gravagno alcuni garofani, e poi infilzarlo nello spiedo, facendolo cuocere adagio, per un poco di tempo, e nel mentre, che cuoce inaffiatelo spesso con dell'acqua, del sale, e del butiro, che siano sotto il Gravagno dentro una cazzuola, aggiungendovi un poco d'aceto, quando il Gravagno è quasi cotto, e continuando sempre a bagnarlo fin tanto, che sia perfettamente cotto, di poi servire in Tavola col suo intingolo con capperi; come si fa alle Beccaccie, ovvero una salsa alla Catalana.

Si

Si può far cuocere un Gravagno, come l' intingolo di Carpio, e mangiarlo asciutto, ò veramente condirlo, come un Anetra colle rape, oppure condirlo come un Civè. E' anche squisito stuffato, il che farete nel modo seguente.

Pigliate un bel Gravagno, mettetelo dentro una pignatta con una cipolla, quattr'oncie di butiro, cinque, o sei garofani, una o due foglie di lauro, del pepe, e del sale a discrezione, una foglietta, e mezza di vino, con altrettanto, o più acqua, mezza fogliet. ta, o un poco più d'aceto, o d'agresta, fate bollire ogni cosa insieme, e se la salsa si consuma troppo, bisognerà aggiungervi del vino, e dell'acqua, dell'aceto secondo il bisogno, fate ben cuocere il Gravagno, assaggiate la salsa, e se ella non pizzica abbastanza, aggiungetevi un poco d'agresta, o d'aceto per aggruzzarla, se all'incontro fosse troppo gagliarda, mettetevi un pezzo di butiro, e fattela bollire anche un poco.

PER CONDIRE

L'ERBE, ED I LEGUMI

CAPITOLO TERZO.

Lattughe empite.

Pigliate lattughe grosse capuccie, e mettetele per un poco di tempo dentro l' acqua bollente per infiacchirle, ed avendole fatte sgocciolare bisogna aprirle, e levar via il grumulo, ed empire la detta

lat-

lattuga con della carne di Vitella ben trita, e cruda, o veramente d'altra carne ben condita, come se fosse per far delle polpette, dipoi si metteranno le lattughe dentro d'una scudella, ovvero una pignatta di terra con del butiro, e un poco di brodo, del garofano, e del sale, potete aggiungervi alcuni funghi, o veramente de' sparagi, o de' piedi di carciofoli tagliati in pezzi, quando ciò sarà cotto potete aggiungervi una salsa bianca, o veramente guernite il piatto di piselli ben triti, raspando sopra un poco di noce moscata, mantenendo caldo il piatto, finchè si mette in tavola.

Altre Lattughe empite.

TAgliate in quarti delle lattughe cappuccie, ed avendole lavate, fatele un poco imbianchire dentro dell'acqua bollente senza metterle sul fuoco, dipoi fatele cuocere con un poco di timo, o veramente altre erbe fine, una buona empitura d'erbe ben condite, come quella dell'ova ripiene, aggiungendovi del butiro, e della midolla di Vaccina, con un poco di buon brodo, e quando sarà ben fritta col sapore un poco rilevante, imbanditele dentro una pignatta, raspandovi sopra della noce moscata.

Spinacci.

LAvate bene i Spinacci con dell'acqua mutata spesso, dipoi metteregli dentro una pignatta di terra sopra della cenere calda, acciò rendano l'acqua: saranno più ghiotti

se

se vi metterete un poco d'acetosa; quando avranno reso la lor acqua cavategli fuora, e spremetegli bene, di poi mettetegli dentro un vaso, o scodella di terra, dopo d'averli tagliati minuti, mettendovi per un buon piatto ott'oncie di butiro, del sale, ed alcuni garofani, vi potete mettere una cipolla intiera trapuntata d'alcuni garofani; per rilevare il sapore fategli cuocere adagio, ed a fuoco lento, rivoltateli spesso con una cucchiara, acciocchè si possano cuocere da per tutto senza abbrugiarsi, e quando saranno quasi cotti, aggiungetevi dell'agresta, e finite di farli cuocere; dipoi si rasperà sopra della noce moscata, si ponno guernire con delle fettoline lunghe di pane fritto con butiro, o con oglio.

Altri Spinacci ghiotti.

LI Spinacci saranno più ghiotti se voi mettete col butiro, ed il sale una cipolla trapuntata di garofani, del pepe, un poco di zuccaro, della passerina, o altra uva buona, dell'agresta, e della noce moscata, facendo cuocere ogni cosa insieme, quando si servirà in tavola, vi si aggiungerà del succo di limone, o di melangolo, con del zuccaro, se non ve n'è abbastanza.

Costiere di Bieta.

PIgliate delle belle Costiere di Bieta, tagliatele in pezzi lunghi come la mano, levatene le fila, e quanto vi è di verde, legatele in mazzetti, fatele cuocere dentro dell'

dell'acqua, aggiungendovi del sale, ed un poco di butiro, essendo cotte, cavatele fuora, e fattele sgocciolare, dipoi si metteranno dentro di una salsa fatta con del sale, dell'aceto, e butiro, il quale bisogna sempre rimuovere in quel mentre, che si disfa, dipoi avendovi poste le Costiere, vi si può aggiungere raspatura di pane, della noce moscata, e mettetevi anche del formaggio raschiato, e sminuzzato, lasciando bollire ogni cosa insieme, rimuovendo ogni poco le Costiere fin tanto, che sia fatta la salsa.

Indivia stufata.

METtete l'Indivia nell'acqua bollente; cavandola fuora subito, che sarà mezza cotta, dipoi fatela ben sgocciolare; sarà più saporita se voi la metterete cruda fra due piatti sopra del fuoco, acciò renda l'acqua, e che si possa cuocere, dipoi essendo sgocciolata, friggetela con del butiro, e conditela con del sale, e dell'aceto, vi si può raspare della noce moscata, e del formaggio.

Radicchio in Insalata.

PIgliate radiche di Radicchio ben grosse, e piene, e dopo d'averle raschiate, e lavate, fatele cuocere con assai acqua, ed un poco di sale: ma se le volete dolci, bisogna buttar via la prim'acqua, e toccandole colle dita, le trovarete tenere. Essendo cotte, si fanno sgocciolare, dipoi avendone levato l'anima, ovvero la corda, bisogna pestarle sopra di un tagliero, con un poco di sal minu-

to,

ro, e del zuccaro in maggior quantità del Radicchio, aggiungendovi un poco d'aceto, e dell'oglio a discrezione, essendo ben mischiato ogni cosa, senza che sia troppo liquido, voi le mettereta sopra d'un tondo. Quell' Insalata ha da rassomigliare ad un Piccatiglio, si può fare l'istesso colle foglie del Radicchio, quando sono state cotte avanti con dell'acqua mutata due volte, e poi farle ben gocciolare: si può anche fare un'Insalata colle radiche, e le foglie insieme, mettendole separatamente sopra di un medemo tondo in modo, che il bianco, o le radiche siano condite separatamente, siano collocate in mezzo al tondo, e che il verde sia attorno, essendo l'uno, e l'altro ben condito col zuccaro, un poco di sale, e dell'aceto, e dell'oglio quando si tritano. Si può anche condire quell'Insalata di Radicchio con un'Insalata di Cardi, facendola con del buon butiro, del sale, e della noce moscata.

Cavoli Putridi.

Pigliate Cavoli capucci tagliati in pezzi, e lavategli, fattegli bollire alcuni bolli nell'acqua, dipoi cavategli fuora, e mettetegli dentro una pignatta con un poco di lardo, della midolla, o veramente buon grasso di Vaccina tagliata in pezzi minuti, un poco d'erbe fine, del sale, e del garofano, dell'acqua, o piuttosto del brodo senz'erbe, fate ben cuocere ogni cosa insieme, e non avanzi se non pochissimo brodo, e rimuovere spesso la composta, e quando sarà perfettamente cotta, raspatevi della noce

mos-

noce moscata. E prima di servirla vi potete aggiungere del succo di carne arrosta, delle fettoline, o pezzetti di pane fritti col butiro. I giorni magri si può aggiunger una cipolla coi cavoli sminuzzati, e conditi conforme abbiamo detto, e con della mollica di pane, facendogli cuocere con dell' acqua, del butiro, o dell' oglio.

O veramente avendo pestato, e fatto un poco bollire de' cavoli bianchi nell' acqua, con del sale, cavategli fuora nel mentre che sgocciolano, bisogna friggere della cipolla, o veramente delle scalogne con del butiro, o dell' oglio, dipoi aggiungervi i Cavoli con del sale, della speziaria, del brodo, o dell' acqua; alcuni vi aggiungono un poco d' acqua, fate ben cuocere ogni cosa insieme, raspare un poco di noce moscata, quando lo stuffato sarà fatto.

Cavoli ripieni.

Pigliate, v. g. un Cavolo bianco, che sia ben grosso, e ben cappuccio, dategli un bollo, o due nell' acqua bollente per mortificarlo, e levar il forte, e dopo d' averlo cavato fuora, bisogna slargare le foglie grandi senza romperle, levar il garzuolo, ed empite il Cavolo con della carne pesta, e condita, come quella di pastici di salsiccie, e d' un buon piccatiglio, mescolandovi rossi d' ova cotti, e duri, bisogna anche aggiungervi de' rossi d' ova cotti per condensar bene ogni cosa insieme. Vi si può anche aggiungere dell' agresta, de' funghi, e de' pignoli, passerina, sparagi tagliati in pezzi, ovvero altri

altri ingredienti secondo la stagione, ed un poco di speziarie, o veramente del timo in polvere col sale, ed avendo scortate le foglie per disopra, bisogna ligar il Cavolo in Croce con un spaghetto, e metterlo dentro una pignatta grande abbastanza, acciò si possa cavar fuora intiero, quando sarà cotto fatelo cuocere lo spazio d'un'ora, e mezza, o in circa con del brodo di carne ben condito, dipoi cavatelo fuora della pignatta, e levate lo spaghetto, si potrà spargere per di sopra del succo di carne arrosta.

Si può guernire un Cavolo in più maniere, e farne di più sorti, v. g. con de' Piccioncini, che bisogna far cuocere alla composta, o veramente con dell'altra carne prima di serrargli dentro il Cavolo.

Si può anche empire la panza degli Ucelli con del piccatiglio ben condito, e metterlo ancora tra gli Piccioncini per guernire meglio i Cavoli.

Cavoli fiori.

Pigliate Cavoli fiori, mettetegli in ramicelli, levate la pelle, o la scorza, e quanto vi è di guasto, dipoi lavategli, e fategli cuocere nella pignatta con della carne, o veramente nell'acqua, con del sale, della mollica di pane, ed un poco di butiro, acciò siano ben bianchi; essendo cotti, cavategli fuora, e fattegli sgocciare come de' sparagi, dipoi si metteranno dentro una salsa simile a quella de' sparagi, vi si può aggiunger del succo di carne arrosta.

Si ponno anche far de' Cavoli fiori conforme

forme le frittelle, avendogli avanti fatto bollire un poco, potete accomodare de' Cavoli bianchi colla salsa di Cavoli fiori, avendogli fatti bollire avanti in quarti nel brodo grasso, o veramente dentro dell'acqua, e del sale, o dentro del vino, e un poco d'aceto, e dell'erbe fine.

Sparagi.

PEr far ben cuocere Sparagi intieri, mettetegli nell'acqua bollente con un poco di sale, e quando saranno moderatamente teneri, bisogna rivoltargli, ed avendo levato via il calderino dal fuoco lasciategli raffreddare a mezzo, dipoi cavategli fuora dell'acqua, e fattegli sgocciolare, cuoprendoli con una tela bianca, dipoi si metteranno nella salsa seguente.

Mettete un piatto sopra d'un buon fuoco con quell'aceto, e sale che occorrerà, ed un buon pezzo di butiro, vi potete aggiungere un poco di pepe, bisogna rimuovere il butiro, fin tanto, che sia squagliato, acciocchè la salsa sia condensata, dipoi si metteranno li Sparagi, potete raspare della noce moscata per disopra, un poco di raspatura grossa di pane sta bene in quella salsa, come anche del succo di Cosciotto, o d'altra carne arrosta. Invece di fare quella salsa, basta mangiar li Sparagi con dell'oglio, del sale, e dell'aceto conforme un'Insalata.

Sparagi fritti, o in Guazzetto.

PIgliate Sparagi minuti, e teneri, rompete in pezzi il verde, ed essendo lavati met-

mettetegli con del butiro mezzo favro, con una fcalogna, e un poco di fale, e dopo averli voltati alquanto nella padella, metteteli dentro un piatto con un poco d'acqua, e del brodo fenza graffo, fattegli cuocere infieme, e quando faranno quafi cotti, aggiungetevi del fior, o pannata di latte, tenendoli anche un poco ful fuoco.

Si ponno anche far cuocere i Sparagi fra due piatti, o veramente dentro una pignatta, o tegame, con dell'acqua, del brodo, del butiro, o della midolla, o del lardo, della favoreggia, una fcalogna trapuntata con due, o tre garofani, o piuttofto una falfa bianca fatta coll'aceto, con roffi d'ova ftemperati infieme, ovvero del fucco di carne arroftа, e quando faranno quafi cotti, aggiungetevi dell'agrefta, o dell'aceto; effendo fatta la falfa, rafpate della noce mofcata difopra, con della crofta di pane.

Altro modo.

SPezzate li Sparagi, fattegli bollire un poco nell'acqua per attenerirli, ed avendoli cavati fuori a fecco, metteteli dentro una pignatta con del butiro, una fcalogna trapuntata con due, o tre garofani, del fale, un poco d'agrefta, e fattegli cuocere in compofta, e che vi fia poco brodo.

Si marinano li Sparagi conforme la porcellana, e i pieni di carciofoli, lafciandoli ftagionare durante qualche giorno avanti di mettergli nel falume.

CAR-

CARCIOFOLI.

Carciofoli alla Peverata.

PIgliate de' Carciofoli ben teneri, e tagliateli in quarti, levate via il fieno, e le foglie picciole, pelate il disotto, e non lasciate altro, che le foglie grandi, e secondo, che si vanno pelando, si mettano dentro l'acqua fresca, per impedire, che non diventino negri, ed avari, e quando bisognerà servirgli bisognerà mettergli dentro un piatto, o sopra di un tondo a foggia di Piramide, e bagnarli con dell'acqua, si mette anche su l'orlo del piatto del pepe, e del sale mescolati insieme.

Carciofoli fritti.

TAgliate in quarti pedoni di Carciofoli, e dopo avergli pelati di sotto fin al bianco, fate i pezzi grossi quanto una noce, o in circa, ed avendone levato il piumo, e tagliato la punta delle foglie mettete nell' istesso tempo i pezzi nell'acqua fin tanto, che vogliate friggerli, all'ora bisognerà cavargli fuori dell'acqua, infarinarli, e poi friggerli nello strutto ben caldo, o veramente dentro dell'oglio buono, o col butiro mezzo savro, che sia così caldo, che mettendovi un pezzo il verde s'asciutti subito. Quando sono bastevolmente cotti senza esser abbruciati bisogna cavargli fuora, e subito salarli minuto, inaffiargli con dell'aceto, e poi cuoprirgli con del petrosello insiacchito.

to, e fritto mezzanamente dentro la padella.

Per quest'effetto è necessario, che il petrosello sia ben lavato, e ben secco, dipoi metterlo leggermente nella padella, senza spremerlo colla mano, e cavarlo subito fuora con una schiumarola, ed avendolo lasciato ben sgocciolare, spargetelo su gli Carciofoli.

Carciofoli in guazzetto.

Pigliate piedi di Carciofoli, e dopo d'aver levate tutte le foglie, ed il piumino, fettategli, o tagliategli in quarti mezzani, dipoi fategli bianchi, cioè fargli bollire un poco, e fargli quasi cuocere a mezzo nell'acqua, con un poco di sale, un ramicello di favoreggia, della scalogna, dipoi cavategli fuora, e mettetegli poi dentro del butiro mezzo savro, aggiungendovi del sale, con alcuni funghi se vi saranno, fattegli cuocere sufficientemente, e sul fine aggiungetevi un poco d'agresta, e dell'aceto, o veramente una salsa bianca con dell'ova, e dell'aceto, e poco dopo imbanditegli, e raspatevi sopra della noce moscata.

Altri Carciofoli.

Pigliate piedi di Carciofoli, levate via il piumino, e tutte le foglie con quanto vi è di verde, mettetegli nell'istesso tempo nell'acqua, lasciategli star così a mollo un quarto d'ora e mutare l'acqua una volta, o due: se saranno manco bisognerà fargli bollire un poco nell'acqua, con un poco di sale,

ma saranno meno saporiti. Si faranno cuocere i carciofoli dentro un piatto di terra, con del butiro, del sale, ed uno o due garofani, tenendogli coperti, e quando saranno mezzi cotti, aggiungetevi un poco d'agresta, o d'aceto; alcuni vi mettono del vino, e un poco di raspatura di pane, ed essendo cotti, raspatevi un poco di noce moscata.

Carciofoli Marinati.

PElate de' piedi di Carciofoli, levandone tutto il piumino, e tutte le foglie, e metteteglі nell' istesso tempo nell' acqua fresca, e avendogli ritirati, fategli bollire un tantino fin tanto che il piumino possa facilmente levarsi, ed avendolo levato via, mettegli dentro una pignatta di terra, dipoi aggiungerete dell' acqua ben salata alta tre dita sopra, alcuni vi mettono parte acqua, e parte aceto, dipoi aggiungetevi alto due dita dell' oglio buono, o veramente del butiro poco caldo; dopo questo si mette la pignatta in cantina sopra d'una tavoletta, e si copre con una tela raddoppiata. Quando volete mangiare di quei piedi di Carciofoli, bisogna cavargli fuora con un bastoncino, avvertendo di non mettervi le dita, dipoi gli metterete nell' acqua dalla mattina fin alla sera per levarne il salume; dopo questo gli conciarete, come se non fossero stati salati.

Altro modo per conservare i piedi di Carciofoli.

DOpo d'avergli cavati fuora dell' acqua, mettetegli fra due salviette, acciò possano

fano ben sgocciolare, dipoi si mettano dentro una pignatta, aggiungendovi dell'aceto, o dell'agresta fin tanto che vengano coperti due o tre dita, dipoi vi si metterà del sale, e il dì seguente dell'oglio, e si metteranno in cantina; ma gli Carciofoli non hanno quasi sapore, perchè l'hanno perduto nell'aceto.

Li Carciofoli possono conservarsi quindici dì o più, essendo cotti nell'acqua con del sale, e del butiro, in modo che venghino coperti alto un dito per di sopra, basterà fargli bollire insieme cinque o sei bolli, e conservargli ancora nel butiro.

Si possono marinare, e conservare nell'istesso modo le carde di Carciofoli imbianchite, come anche li sparagi, v. g. fate cuocere a mezzo li sparagi, stendetele dentro un vaso, ed aggiungetevi del butiro, finchè ve ne sia due dita per disopra: Si ponno anche conservare crude cinque, o sei giorni, acciò si stagionino, dipoi si mettono per lungo dentro un vaso, e poi si cuoprono di salume, e d'oglio, o di butiro, acciò di conservargli in quel modo.

Si marinano in quel modo li Citroli, e la Porcellana due, o tre dì dopo esser stati colti: vi si può aggiungere una, o due noci moscate, alcuni garofani, del pepe intiero: non è cosa assolutamente necessaria di metter dell'oglio sopra del salume.

Cardo, di Carciofoli.

Pigliate delle Carde ben bianche, tagliatele in pezzi lunghi quanto la mano, o in cir-

circa, levate via i fili, che stanno dentro, e fuora, e dopo d'averle lavate, fatene de' mazzetti, e di poi fatele cuocere nella pignatta con del sale, aggiungendovi della mollica di pane, ed un pezzo di butiro, acciò siano più bianche, e più saporite; essendo ben cotte, e sgocciolate, si mettano per il solito dentro una salsa col butiro, sale, aceto, e noce moscata: vi si aggiunge ancora della raspatura di pane, ed alcune volte del formaggio Parmigiano, di poi si fanno bollire nella salsa: vi si può aggiungere midolla di Vaccina, succo di carne, o d'un cosciotto di Castrato, e ne' giorni magri della salsa di Pesce, raspando del formaggio sopra le carne.

Rape.

RAschiate le Rape, e mettetele nell'acqua calda, o veramente nella pignatta colla carne, conforme abbiamo detto nel trattato de' Potacchi, quando saranno cotte, cavatele fuora, tagliatele in pezzi, aggiungetevi del butiro, del sale, ed un poco di latte, potete anche mettervi un poco di pepe, e della noce moscata, ovvero della mostarda di Senape stemperata con dell'agresta, dell'aceto, o veramente raspare del formaggio, ovvero fargli una salsa colla cipolla, mostarda, ed aceto.

Le Rape sono buone cotte sotto la cenere.

Le Rape avendo bollito intiere, cavatele fuora della pignatta, infarinatele, e fatele friggere dentro la padella con del butiro, o dell'oglio, di poi cavatele fuora della frittura, e fattevi una salsa con del sale, ed aceto.

aceto. La maggior parte dell'altre radiche si ponno condire nell'istesso modo, v. g. le Carotte, ed il Sisaro.

Cipolle.

Pigliate Cipolle grosse, fatele cuocere nella cenere, o veramente nella pignatta con della carne, ed avendole pelate mettetele in quarti con dell'aceto, del sale, e dell'oglio. Si ponno mangiare con una salsa dolce, v. g. con del savore d'uva, ovvero con del sale, e pepe.

Funghi.

Li migliori non sono buoni, ed ogni sorte di funghi sono pericolosi, nondimeno gli condiremo nel modo seguente.

Pigliate de' funghi freschi, e rossi di sotto, e non negri, nè infiacchiti, pelateli, e levate via la coda, dipoi tagliategli in pezzi dentro dell'acqua, ed avendogli ben lavati, lasciategli a mollo nell'acqua per qualche tempo, dipoi mettetegli dentro un piatto, o dentro una pignatta con del sale, del petrosello ben sminuzzato, una scalogna, e cipolla intiera, con un buon pezzo di butiro, e di midolla; vi si può aggiungere la metà, o veramente il quarto d'un limone, fate bollire ogni cosa insieme fin tanto, che gli funghi siano cotti, di poi vi si aggiungerà un poco d'agresta, o d'aceto, quando avranno bollito anche un poco, imbanditegli, levando via la cipolla, ed il limone dopo d'averlo spremuto prima. Vi si può

aggiungere del succo di cosciotto di Castrato, e raspparvi della noce moscata.

A fine di mangiarli con più sicurezza, quando saranno pelati e lavati si fanno bollire un poco con dell'acqua, del sale, una cipolla, ed un pezzo di scorza di melangolo, di poi si getta via quell'acqua, e si fanno bollire un'altra volta, due o tre bolli con un poco di vino, ed avendogli cavati fuora, si condiscono con una salsa, col butiro bianco, col fior di latte, ovvero si friggono con del butiro sauro, con del petrosello minuzzato, aggiungendovi del sale e del pepe, e quando sono pronti per imbandire, vi si aggiunge dell'agresta, o dell'aceto, o veramente del succo di limone, ed avendogli anche date due o tre voltadine nella padella, s'imbandiscono, e vi si mette per di sopra della noce moscata.

Funghi fritti.

SI ponno friggere funghi crudi o col butiro, o con l'oglio, o veramente fargli un poco bollire con del vino bianco piccolo, e condirgli con del sale, e del succo di melangolo, o altre cose simili.

Alcune volte basta solo pelare, e lavare i funghi, dipoi si mettano intieri e sani dentro una tortiera, o veramente dentro una carta sopra la graticola con un poco di butiro, o dell'oglio buono, del sale, e del pepe, o veramente della noce moscata, con un poco di raspatura di pane, facendogli cuocere adagio con poco fuoco.

Funghi ripieni.

ESsendo pelati, si leva via la barba, che sta dentro, dipoi lavargli, e cavargli subito fuori dell' acqua, perchè se vi stassero troppo diventarebbero insipidi: bisogna tritare un pezzo di Vitella, o carne di Pollame con del lardo, e del grasso tagliato minuto, aggiungendovi del sale, ed un poco di timo, della persa, ed una piccola scalogna. Essendo fatto detto piccatiglio, bisognerà incorporarlo con due rossi d'ova crudi, meschiandovi un poco di spezie, dipoi s' empiono i funghi con quel ripieno; essendo riempiti, mettetegli dentro una tortiera coperta, o veramente fra due piatti d' argento, con un poco di butiro, ovvero del brodo di Piccioni, o altro Pollame, con un poco di fuoco sotto e sopra; essendo cotti, mettetegli sopra di un tondo cupo, e fatevi un poco di salsa bianca fatta con dell' agresta, e con alcuni rossi d' ova, ed essendo pronta ogni cosa aggiungetevi un poco di succo di carne.

Funghi marinati.

SE ne ponno conservare delli cotti nell' istesso modo, che gli piedi di carciofoli, o veramente avendogli fritti, conforme abbiamo detto, si mettano dentro una pignatta, si sparga per di sopra del butiro squagliato, e poco caldo, fin tanto che avanzi la larghezza di un dito, per impedire che non svanischino, tre settimane dopo, o in circa, sarà bene mettergli sul fuoco per far

squagliar[i] la salsa, e levarla via, e mettere i funghi dentro dell'altro butiro salato, che gli cuopra della larghezza d'un dito, facendo l'istesso ogni mese per impedire di guastarsi coll'umidità, che buttano, e che gli fa marcire: bisogna conservargli in cantina, o in qualche luogo fresco.

Spongioli.

PEr conservare, e mantenere gli spongioli, bisogna infilzargli come maroni in modo, che non si tocchino l'uno con l'altro, esponendogli al Sole, o mettendogli sotto del camino, anzi avviluppati con della carta, o dentro di un sacco, finchè siano secchi, di poi tenergli in un luogo secco, ed asciutto, e quando vorrete adoperarli, bisognerà mettergli a molle nell'acqua calda, di poi fargli cuocere, e condirgli, come gli funghi.

MODO DI CONDIRE

Ogni sorte

DI CECI, O PISELLI.

CAPITOLO QUARTO.

Piselli.

SI ponno condire fra due Piatti, friggerli nella padella, ovvero mettergli in stuffato.

Piselli

Piselli senza guscio.

PIgliate bacelli teneri, lavategli, avendo prima levato il filo, fattegli bollire un tantino, di poi cavategli fuora, e friggeteli con del butiro mezzo savro, o veramente del lardo squagliato, condendoli con del sale, del garofano, e del pepe; vi si può aggiungere delle scalogne con un poco d'erbette fine; ed essendo fritti mettetegli dentro un piatto, o veramente dentro un tegame, e finite di fargli cuocere, aggiungendovi del brodo, o dell'acqua, e raspar della noce moscata per di sopra quando saranno all'ordine per servire, o veramente quando i piselli sono quasi cotti aggiungetevi un tantino d'aceto, o veramente fior di latte poco condensato, ovvero rossi d'ova stemperati con dell'aceto, e voltategli dentro del piatto: Notate, che se volete mettere del fior di latte ne' piselli, non bisogna, che vi siano erbe di niuna sorte, ma solo del petrosello ben sminuzzato con una scalogna intiera, trapuntata con alcuni garofani.

Bacelli fra due piatti.

NEttate, e lavate de' bacelli, e mettetegli dentro una tortiera con del sale, del garofano, dell'acqua, e fattegli cuocere; in luogo del butiro, vi si può mettere midolla di Vaccina, del lardo, e del brodo della pignatta, condendoli con del sale, del pepe, del garofano, una scalogna, e dell'erbe fine, e quando saranno quasi cotti ag-

tevi del fucco d'un cofciotto di Caftrato, rafpandovi della noce mofcata per difopra.

Bacelli ftuffati.

VI fi può mettere della fcalogna, o cipolla, e poi levargli via quando i bacelli fono cotti, fattegli cuocere dentro un calderino, con una brancata di lattuga fminuzzata; mettetevi del fale, del garofano, o del pepe, e del butiro, o del brodo di carne fenz'erbe, in modo, che la falfa refti poca, e rimovetegli ogni poco: fi può anche aggiungere del fucco di carne arrofta prima d'imbandirgli, e dipoi rafparvi della noce mofcata per difopra.

Friceaffea di Pifelli verdi.

SGufciate de'pifelli verdi, minuti, e teneri, lavategli, e mettetegli dentro una padella con del butiro, o del lardo, del fale, ed uno, o due garofani, fenza aggiungervi erbe forti, fategli cuocere fenza mettervi acqua, o brodo, perchè effi rendono umidità baftevole: fe vi piace il faporetto fpeziato, ovvero il fapore rilevato, fregarete il fondo del piatto con un poco d'aglio.

Pifelli verdi ftuffati.

PIgliate pifelli teneri, lavategli e mettetegli dentro un tegame con un poco di fale, del butiro, un poco d'acqua, ovvero brodo fenza graffo, un garzuolo di lattuga capuccia, e della porcellana, una fcalogna, della

della savoreggia, o veramente del petrosello sminuzzato, e fategli ben cuocere: vi si può aggiungere sul fine del succo di cosciotto di Castrato, o veramente di carne arrosta.

Se gli piselli sono grossi, o duri, bisognerà fargli bollire un poco nell'acqua, dipoi cavargli fuora a secco, e condirgli conforme abbiamo detto adesso.

Piselli secchi alla grossolana.

FAte star a mollo de' piselli nell'acqua calda, dipoi fattegli cuocere con alcune erbe fine, in modo, che avanzi poco brodo, ed avendogli imbanditi dentro un piatto, aggiungetevi del butiro, del sale, dell'aceto, e fategli bollire sopra il fuoco.

Fave stuffate.

MEttete delle fave tenere dentro un calderino, conditele con della favoreggia o veramente con dell'altr'erbe fine, del sale, de' garofani, del butiro, o del lardo; o di tutti due insieme, e fategli cuocere con dell'acqua, vi si può aggiungere della cipolla, della Porcellana, e delle lattughe.

Fave in guazzetto.

TAgliate del lardo a pezzetti grossi come fave, e fattegli squagliare dentro una padella, o veramente pigliate dell'oglio, o del butiro, o veramente dell'uno, e dell'altro, e quando il butiro è mezzo savro, mettetevi delle fave tenere, e sgusciate, dipoi

mettetevi del sale, del petrosello sminuzzato, della savoreggia, o veramente un poco di timo con alcune scalogne piccole, vi si può aggiungere del brodo della pignatta, ovvero dell'acqua calda, massime se sono grosse. Quando sono dure si ponno far bollire un bollo o due nell'acqua, di poi sgocciolarle prima di friggerle, acciò possino cuocere, bisognerà rimuoverle ogni poco, ed avendole imbandite si può raspare della noce moscata per di sopra, mettendovi dell'agresta, o dell'aceto scaldato nella padella, o veramente quando le fave stanno per imbandirsi, potete aggiungervi del latte, e fior di latte, o veramente torli d'uova stemperati con un poco della salsa di fave, ovvero con dell'aceto, o agresta, o veramente aggiungervi della salsa di funghi.

In quanto alle fave secche, si ponno condire come i piselli, o fagiuoli, ovvero condirle nel modo seguente:

Pigliate fave secche sgusciate, o no, e fatele bollire nell'acqua finchè siano cotte, o a poco presso; dipoi friggete della cipolla nel butiro, o grasso, poi mettetevi le fave, e dopo, che saranno state un poco sul fuoco, aggiungetevi dell'aceto e della mostarda stemperati insieme, con un poco di pepe, o speziarie, dandogli anche qualche voltadina sul fuoco: Quelle fave saranno migliori, se voi le sgusciarete prima di farle cuocere, e per quest'effetto si mettono a molle nell'acqua tepida per alcune ore, per attenerir la pelle, e levarla facilmente. Si ponno anche far cuocere le fave secche della pignatta con della carne in luogo d'erbe e di piselli.

Fagiuoli.

SE voi gli pigliate verdi, e con la scorza, sceglierete li teneri, ed avendogli levato il filo, e tagliato le due punte, si fanno bollire un bollo o due nell'acqua, di poi avendogli ben sgocciolati si fanno stuffati, o veramente in guazzetto conforme i bacelli; in quest'ultima maniera vi si può aggiungere del fior di latte, potete anche friggerli ad uso di rape, aggiungendovi una salsa Robert, cioè fatta con cipolle fritte, della mostarda, ed un poco d'aceto.

Quando i fagiuoli son duri, e senza scorza s'accomodano alcune volte grossolanamente, come de' piselli sgusciati, o veramente gli friggerete, e poi vi aggiungerete del fior di latte; se ne può anche cavare la midolla, e metterle in pasta come la favetta, non facendo consumare il brodo, o veramente mettergli stuffati nella maniera seguente:

Pigliate de' fagiuoli, i più bianchi sono li più delicati, e fategli cuocere nell'acqua, e non gli salate fin tanto che il brodo non sia ben consumato, e che i fagiuoli non siano ben cotti: essendo salati, fategli cuocere anche qualche tempo, e quando il brodo sarà quasi rientrato, cavateli fuora del fuoco, e friggeteli bene con del butiro sauro, aggiungendovi del pepe, ed altre spezierie, e sul fine poi un poco di agresta, o aceto solo, o con della mostarda, e dopo di avergli voltati nella padella, mettetegli dentro un piatto, dipoi fate anche squagliare, ed abbruscare un poco di butiro, e spargetelo

sopra de' fagiuoli, potete anche rasparvi della noce moscata per di sopra.

Citroli.

PElate de' citroli, ed avendogli fettati, fategli cuocere fra due piatti con del butiro, del sale, ed alcuni garofani, vi si può aggiungere della crosta di pane, della passerina, e de' funghi tagliati ben minuti; quando i citroli saranno quasi cotti, mettetevi dell' agresta granita, o veramente rossi d'ova stemperati con dell' agresta, ed un poco di noce moscata, vi si può anche mettere della salsa di Pesce stuffato, o veramente del sugo di carne arrosta.

Pelate de' citroli, tagliategli a fette sottili, mettetegli di poi in una tortiera, o padella, o veramente fra due piatti sopra di un fuoco mezzano, acciò rendino la lor acqua, di poi avendogli fatti ben sgocciolare, bisogna friggerli con del butiro mezzo sauro, mettendovi del sale, del pepe, dell' agresta granita, un poco ammaccata dentro un mortajo, e quando saranno fritti, e pronti da cavarsi dalla padella, aggiungetevi alcuni rossi d' ova stemperati con un poco di agresta, o veramente con della salsa de' citroli, ed avendo messo quella salsa nella padella, bisognerà rivoltare i citroli due, o tre volte sul fuoco, dipoi mettergli dentro un piatto, e mantenergli caldi sopra la cenere calda, avvertendo, che la salsa non si consumi del tutto, potete rasparvi della noce moscata per di sopra, o veramente sminuzzate bene della cipolla, o scalogna, e poi

poi friggetela con del butiro, aggiungendovi, se vi gustano, un poco di funghi, dipoi mettetevi de' citroli fettati sottilmente abbastanza, e fategli cuocere con del sale, e quando saranno quasi cotti, aggiungetevi dell' agresta, o dell'aceto, ed anche della noce moscata.

Quando li Citroli si mettono a cuocere, vi si può mettere l'agresta, o l'aceto, e quando sono cotti, mettetevi del fior di latte, dandogli ancora una voltadina o due nella padella, dipoi essendo imbanditi raspatevi della noce moscata per di sopra, potete anche friggere col butiro sauro.

Si ponno fare de' Citroli intieri o fettati, e poi condirgli con qualsivoglia salsa, che vi parerà.

Citroli ripieni.

FAte un ripieno con dell'erbe condite, come se si volesse far una torta d'erbe, o dell'ova ripiene, o veramente fate un' empiatura, o un piccatiglio di Carne, o di Pesce, facendogli cuocere più di mezzo, dipoi riempite uno o due Citroli grossi, e dritti dopo d'aver tagliato una delle punte, e sgombrato il di dentro quanto si può, dipoi turerete il buco coll' istesso pezzo, che avete tagliato, attaccandolo sodo, con qualche stecchetto di legno, ed avendogli trapuntati con alcuni garofani, fategli cuocere fra due piatti, o veramente dentro qualche tortiera coperta, perchè si metta del fuoco sotto e sopra, acciò possino cuocersi egualmente da tutti i lati, senza esser sforzato di rimuo-

vergli, per isfuggire di rompergli; aggiungendovi del butiro, del sale, e se occorresse anche dell'agresta o aceto, guardandovi spesso acciò non si abbrucino, fategli ben cuocere egualmente da per tutto; quando sono ben cotti, e che la salsa è bastevolmente rientrata, vi si potrà aggiungere del succo di carne, raspandovi della noce moscata, e della crosta di pane per di sopra; se vi piace la salsa dolce, aggiungetevi del zuccaro, il che farete quando il Citrolo è riempito con un ripieno di torta.

In voce di far cuocere i Citroli ripieni col butiro, si ponno mettere con del brodo di carne senz'erbe, e con della midolla ben minuzzata.

Quando un Citrolo ripieno è cotto, si può cavar fuora della salsa, e si può avvilupparé pulitamente e destramente con una frittata sottile e bavosa, senza aggiungervi più altro; si può anche raspare del zuccaro, o della noce moscata per di sopra, e poi servirlo caldamente.

Si può empire un Citrolo con della midolla di Vaccina preparata, e condita come se fosse per fare una torta di midolla, dipoi avendolo turato, e fatto cuocere come se fosse pieno d'altra empitura, vi aggiungerete del zuccaro, e poi così lo servirete.

Ognun sa molto bene, in che modo si fanno cuocere i Citroli nella padella, o cazzuola, facendo arrostire un cosciotto d'altra carne allo spiedo, o veramente nel forno; e lasciandogli cuocere adagio senza abbrugiarli, e quando la carne è cotta si può anche mettere i Citroli nella padella, e finire di

far.

fargli cuocere col grasso, dipoi fargli sgocciolare, e mettergli nel piatto sotto la carne, aggiungendovi un poco d'aceto, del sale, del pepe, o della nosce moscata, facendogli anche riscaldare per qualche tempo. Quando si fa cuocere la carne nel forno, si ponno mettere de' Citroli per di sotto, dopo d'avergli conditi con del sale, pepe, ed un pezzo di butiro, o di grasso, o di midolla schiacciata, se la carne è magra, e per impedire, che la carne non sappia di Citrolo, bisognerà mettere due bacchette in croce nel tegame per sostener la carne, ed impedire, che non tocchi i Cocomeri, o Citroli, e quando la carne sarà cavata dal forno si finirà di fare la salsa de' Citroli, aggiungendovi un poco d'aceto, e facendogli bollire insieme.

Citroli marinati.

SI marinano li Citroli, mettendogli intieri nell'aceto ben salato senza pelargli, mettendovi dentro la salamoja alcune noci moscate, o garofani. Li Citroli piccoli si conservano meglio delli grossi, perchè non fanno tant'acqua, e sono manco soggetti a corrompersi nella salamoja, che deve coprire i Citroli alto due o tre dita, altrimente se non vi fosse salamoja si guasterebbono, e però bisogna di quando in quando addocchiargli, rimettendovi dell'altra salamoja, quando vi mancasse, tenete il vaso sempre coperto in un luogo, che non sia nè troppo caldo, nè troppo umido, acciò l'aceto non si riscaldi, e non si corrompi.

Quan-

Quando vorrete mangiare de' Citroli marinati in quel modo, bisognerà cavargli dal vaso con un cucchiaro di legno o d'argento senza toccar la salamoja colle mani, e poi lavargli con dell'acqua, e mangiarli così.

Fricassea di Zucca.

TAgliate della zucca in fette sottili, o per pezzetti, mettetela a cuocere dentro una padella, dove vi sia del buon butiro sauro, o dell'oglio ben caldo, vi si può aggiungere una cipolla o scalogna, fate ben cuocere la zucca, rimuovendola e rivoltandola spesso, per impedire che non s'abbrugi, e quando sarà mezza cotta aggiungetevi del sal minuto, de' grani d' agresta, con un poco di noce moscata. Quando la zucca è mezza cotta si può schiacciare, e quando è cotta del tutto, e ben saporita, vi si aggiunge un tantino d'aceto senza agresta, dandogli una voltadina nella padella.

Altro modo facile.

PElate della zucca, e poi fettatela sottilmente quanto si potrà, mettetela dentro un tegame, e salatela con del sale minuto, aggiungetevi una cipolla tagliata in due parti, o veramente due scalogne sane, e poi lasciatela star così un'ora o due, acciò renda la sua acqua, senza metterla sul fuoco, dipoi si butterà via l'acqua, e poi si friggerà la zucchetta dentro d'una padella con del butiro, o oglio, delle spezie, dell'aceto, o del zuccaro. Si può ammaccare avanti di friggerla.

Al-

Altro modo.

TAgliate della zucchetta a fette minute, e mettetela dentro una padella, avvertendo di mettervi poc'acqua, perchè la zucchetta ne fa pur assai, fatela bollire con poco fuoco nel principio dentro l'acqua, che essa farà, rimenandola spesso, e quando sarà cotta, cavatela fuora a secco, dipoi schiacciarla con una cucchiara grande, o veramente dentro un mortajo, e friggetela dipoi con del butiro, o dell'oglio, aggiungendovi del brodo della pignatta: vi si può anche mettere del buon formaggio fettato sottile, ed aggiungervi sul fine alcuni rossi d'ova stemperati con un poco di latte o agresta, conciando ogni cosa con del sale, un poco di cannella, o altre spezie, ed anche del zuccaro, se vi piace; mettete quel ripieno dentro un piatto, mantenetela calda, e lasciatela condensare sul fuoco quanto vi parerà; se ne può anche mettere sopra d'un cappone alesso, che stia dentro in un potacchio.

Altro modo.

DAte un bollo alla zucchetta con un poco d'acqua, e del sale, dipoi avendola cavata a secco, lasciatela ben sgocciolare. Si fa abbruscare dentro la padella un poco di butiro, col quale friggerete della cipolla, o scalogna sminuzzata, e poi vi metterete la zucchetta con del sale, pepe, agresta, ed aceto; vi si può raspare, o tagliar minuto del formaggio ben secco, si può anche met-

tere

tere del latte, o fior di latte in quella fricassea, quando è finita di fare.

Altro modo.

DAte un bollo alla zucchetta con dell'acqua, e del sale, dipoi fatela sgocciolare, e spemetela, e poi schiacciatela, mettetela dentro un pajolo, facendola cuocere, acciò non sappia d'acqua, e quando è ben cotta, vi si aggiunge del latte, e si mette ancora di nuovo a bollire, aggiungendovi del zuccaro per migliorarla, dipoi mettetene dentro una pignatta, o pajuolo la grossezza d'un pugno, con una foglietta di latte in circa, un poco di sale, un poco di pepe, ed uno, o due garofani, o due cucchiarate di farina stemperata con un poco di latte, fatele cuocere adagio durante un buon quarto d'ora, o in circa, fin tanto che quella composizione venga condensata, come della pappa ben cotta. Vi si ponno aggiungere due torli d'ova stemperati, dipoi imbandirete subito dopo la zucchetta, raspandovi del zuccaro per di sopra.

Zucchetta fritta.

TAgliate della zucchetta a fette lunghe, e infarinatela, o veramente mettetela dentro della farina stemperata con del latte, o con del vino bianco, dipoi friggetela con del butiro, o dell'oglio ben caldo; essendo fritta, cavatela fuora a secco, salatela, e inaffiatela con dell'agresta, o succo di limone, o veramente con un poco d'acqua rosa,

ras-

raspandovi del zuccaro per di sopra. Prima di friggere la zucchetta si può darle un bolla. Potete condire delle coccuzze in tante maniere, in quante si condisce la zucchetta; potete anche farla bollire, dipoi metterla in insalata con del sale, oglio, ed aceto.

Riso.

Pigliate quattr' oncie di riso ben netto, lavatelo con acqua calda, di poi fatelo asciuttare dentro una scudella sopra un poco di fuoco, dopo d'aver buttata via l'acqua, rimovendolo, e rivoltandolo di quando in quando, di poi aggiungetevi un buon bicchier d'acqua tiepida, ed avendolo coperto, detta scudella si metterà sopra della cenere calda, e lasciarla così un'ora buona, o in circa, mantenendo sempre il fuoco, se si smorzasse la cenere o bragia, mettervene dell'altra, rimovendo il riso di quando in quando con una cucchiara, e quando sarà gonfio, e rammollito, o bastevolmente crepato, mettetelo dentro un piatto, o pignatta di terra, che tenghi più d'un boccale, aggiungetevi una foglietta d'acqua, o di spremitura chiara, o veramente del brodo coll' erbe, che sia caldo, con del butiro grosso quanto un ovo, un garofano, un poco di noce moscata, o di cannella, ed avendo mischiato ogni cosa insieme, bisogna coprire la pignatta, e metterla sopra un poco di fuoco, in modo che il riso si cuoci adagio, rimettendovi dell'acqua calda, se ve n'occorrerà, facendolo perfettamente cuocere, in modo che non sia nè troppo liquido, nè troppo denso,

e quan-

e quando sarà cotto l'ammaccarete con una cucchiara, e poi lo salarete. Si ponno aggiungere due o tre rossi d'ova stemperati con un poco d'acqua, o veramente latte d'amandola, e mischiarli col riso, e poco dopo bisognerà imbandirlo, vi si potrà aggiungere del zuccaro, o veramente della speziaria, o del formaggio raspato.

Nell'istesso modo si condisce il miglio, ed il faro.

Nota, che il formento mondo è meglio del riso, e dell'orzo mondo.

Riso col latte.

DOpo che il riso sarà lavato, ed asciutto sul fuoco, farete scaldare una foglietta o in circa di latte sopra la cenere calda, dentro una pignatta di terra ben pulita, dipoi vuotatevi il succo, continuando il fuoco mezzanamente bisognerà rimoverlo, voltar ogni poco il riso con una cucchiara, per impedire che non s'attacchi alla pignatta, e non s'abbrugi, e quando sarà gonfiato e crepato, schiacciatelo bene con una foglietta d'acqua, o veramente una foglietta e mezza di latte, e fatelo perfettamente cuocere, e poi salatelo, quando sarà imbandito raspatevi del zuccaro; faccendo cuocere il riso, avvertite, che non vi caschi dentro del pane, perchè guasterebbe il latte.

Altro modo.

ESsendo il riso pronto da cuocere, versatelo dentro una foglietta di latte bollente.

lente, cuoprite la pignatta, e mettetelo così caldo sopra la cenere calda, o bagno marino, o veramente fra due buone coperte, per lo spazio di un'ora, fin tanto che venga gonfio, e che cominci a crepare, ed un'ora avanti di mangiare, fatelo bollire per finire di farlo cuocere, dipoi bisognerà schiacciarlo, e se sarà troppo denso, vi rimetterete un poco di latte caldo, e lo salarete poco avanti di minestrarlo, rimovendolo di quando in quando con una cucchiara, dipoi vi si rasperà del zuccaro in luogo di latte di Vacca, o di Capra: si può far cuocere il riso con una foglietta di latte d'amandole, aggiungendovi un poco di butiro.

Pappa col Riso.

Pigliate una foglietta di latte, con due oncie di riso battuto, mettetelo dentro un parolo di rame, o veramente dentro un piatto, mettetelo a molle dentro la metà del latte, e poi aggiungendovi il resto lo salarete; vi si può aggiungere del zuccaro, fate cuocere quella pappa; rimenatela sempre con una cucchiara, e quando sarà condensata, e quasi cotta, aggiungetevi una cucchiarata d'acqua rosa buona, con un poco di cannella spolverizzata, e poi finite di farla cuocere, quando sarà cotta raspatevi del zuccaro di sopra, e se sarà dentro un parolo la mantenerete ancora per qualche tempo sopra la cenere calda, acciò si facci la gromma nel fondo.

Pappa

Pappa d'orzo mondo.

FAte bollire dell'orzo mondo con dell'acqua, e quando sarà cotto, a segno che non avanzi se non poca acqua, colatela con un panno di lino, per cavarne la sostanza, versando il brodo a poco a poco per disopra, e se voi volete non la colarete; dipoi si stempera della farina con del latte, e poi aggiungervi il brodo dell'orzo mondo, o veramente l'istesso orzo mondo, facendo cuocere ogni cosa insieme, come della vera pappa, e la salarete quando va cuocendo: vi si può anche aggiungere del zuccaro.

Pappa di Semolella, e di Avena sgusciata.

PEr una foglietta di latte si pigliano quattro o cinque cucchiarate grandi di semolella fresca dell'anno corrente.

Notate, che in cambio d'Avena monda si può adoperare una buona brancata di farina dell'istessa per fare della pappa di semolella.

Lavate la detta semolella con dell'acqua spesso mutata, dipoi mettetele dentro mezza foglietta di latte tiepido, cuopritela, e mettetela sopra la cenere calda, acciocchè si gonfi, e s'ammollisca conforme il riso; il che può fare per lo spazio di due ore, e quando sarà ammollita vuotatela in più volte dentro una stamigna, o tela grossa, per cavarne la sostanza, rimovendola con una cucchiara, ed inaffiandola con alcune cucchiarate di latte, fin a tanto che non vi avanzi altro che la tor-

c sec-

fecciola dentro la tela. Bisognerà mettere
etta spremitura dentro un parolo, o scudel-
a, ed avendovi aggiunto l'avanzo della fo-
lietta di latte con del sale, fatelo cuocere
agio conforme la vera pappa, rimovendola
empre, finchè sia cotta, e che vi sia della
romma nel fondo, e quando sarà cotta,
ettetevi del zuccaro.

MODO DI FARE

Ogni sorte

DI PANNI, E PATTICINI.

CAPITOLO QUINTO.

Panna di San Gervaso di Blois Città.

Pigliate una foglietta di buona panna di
latte ben dolce, mettetela dentro un
tegame, sbattendola sette o otto scos-
ate, mettetevi dentro del zuccaro un tondo
ieno, con un pizzicotto di gomma tragacan-
a spolverizzata, continuate sempre a sbat-
erla finchè venga spessa come butiro, aggiu-
tandola a foggia di scoglio sopra di un tondo,
i'innalza quanto volete, e resta così senza
sminuirsi, e poi si serve senza zuccaro.

Panna di Bordeos.

Pigliate formagetti freschi di fior di latte,
mettetegli dentro un bacile, o tegame
grande, pestateli, e macinateli bene con un
pistone, o spianatojo, mettetevi dentro in
circa quattro fogliette d'acqua, lasciandola

ca-

cascar d'alto pian piano, e rimovendola se
pre, levate la panna con una cucchiara,
mettetela sopra di un tondo, servendola c
del zuccaro. Quella panna si può formare co
forme vi parerà.

Ricotta di Langrès.

Pigliate in circa mezzo secchio di siero
mettetelo dentro una catinella sopra
fuoco di carbonella poco gagliardo, in mo
che venga ben caldo, ma non bolla, piglia
te un bastoncino di legno di salice, e spac
catelo in tre parti fin al mezzo, in modo ch
venga a formare come tre forcine allargat
della grossezza d'un ovo, andate rimuove
do con quel bastoncino sempre da una part
e la ricotta s'attaccherà nelle forcine del b
stone, quando ve ne sarà attaccato assai, c
vate fuora il vostro bastone, facendola case
re dentro una pignattina di majolica, o
terra minutamente sbugiata, e lasciate
sgocciolare, mettete mezzo bicchiero di la
te buono dentro il vostro siero, e rimenate se
pre col bastone forato, come facevate avant
in quel modo caverete almeno venti o ve
ticinque ricotte dal vostro siero, e quand
saranno ben sgocciolate, servitele sopra d'u
tondo, con del zuccaro di sopra.

Rappreso di Bretagna.

Mettete del latte buono dentro un ba
cile, fattelo quagliare con del pres
me, o fior di cardo, e quando il latte sa
quagliato, tagliate con un coltello per lun

so,

no, e per traverso come si fa de' pezzi di torta, mettete il bacile sopra della bragia, e fatelo un poco bollire, fin tanto che sia cotto, cavate detto rappreso fuora dal suo siero, e mettetelo dentro del latte dolce, e quando lo vorrete servire, fattelo sgocciolare, e servendolo col zuccaro.

Pesci di Poisson.

Pigliate una catinella piena di latte fresco cavato, mischiatelo con un boccale, e tre fogliette di fior di latte buono e dolce, lasciatelo riposare una notte intiera in un luogo fresco, dipoi mettete detta concolina sopra della bragia per mezz'ora in circa, avvertendo bene, che non bolla, dipoi levatelo via senza muover niente, lasciandola poi riposare lo spazio di sei ore in qualche luogo fresco, dipoi fatela riscaldare di nuovo, come prima, durante mezz'ora, e poi lasciatela di nuovo raffreddare, facendo così anche la terza volta, ed essendo raffreddata la terza volta, cavate via la panna, che sarà formata per di sopra con un tondo, avvertendo di non romperla, e servitela con del zuccaro sopra.

Panna ordinaria.

Pigliate una concolina piena di buon latte dolce, mettetela su' carboni accesi, lasciandovela stare lo spazio di tre ore buone ben calda, avvertendo però, che non bolla, dipoi levate via dal fuoco la concolina, e lasciate raffreddare la panna, levate la crosta

sta di sopra un tondo, e servitela con del zuccaro.

Panna di Butiro.

Pigliate tre, o quattro boccali di latte buono, fattelo bollire un quarto d'ora, di poi mettetevi dentro mezza libra di butiro fresco, fatelo anche un poco bollire, muovendolo sempre, di poi lasciatelo raffreddare, levate destramente la panna con un tondo, e servitela con del zuccaro, ed acqua di fior di melangolo por di sopra.

Panna di Lione.

Pigliate del latte buono, e fatelo bollire mezz'ora, lasciatelo un poco raffreddare, e fatelo quagliare, ed essendo quagliato, mettetelo dentro scudelline di majolica, o di terra, e quando vorrete servire, bisognerà metterlo sopra di un tondo, vuotandovi le scudelline, e del zuccaro sopra.

Panna di Sydam.

Pigliate una foglietta di fior di latte ben dolce, e mezza foglietta di latte buono, e mettetela dentro una catinella, con quattr'oncie di zuccaro spezzato, sbattetela bene, e quando fa della schiuma assai, o che è ridotta tutta in schiuma, non la sbattete più, se non attorno l'orlo della catinella, e quando sarà ben condensata, lasciatela riposare due ore in circa, cavandola fuora con una cucchiara, e senza zuccaro servite.

Fer-

Formaggio di Panna.

Pigliate un boccale di latte buono, ed un boccale di panna ben dolce, e fategli quagliare insieme, pigliate una barutola alta, mettetevi dentro una tela sottile, e mettetevi sopra il vostro formaggio, lasciandolo sgocciolare un giorno, e quando vorrete servirlo, mettetelo sopra di un tondo alla rovescia, e levate via la tela, e spaccate detto formaggio in quattro parti per di sopra, mettendovi del zuccaro con dell'acqua di fior di melangolo.

GLI BUTTRI.

CAPITOLO SESTO.

Butiro d'amandole.

Pestate in circa venti amandole dolci monde, mettetevi mezza libbra di butiro fresco, un gran tondo pieno di zuccaro spolverizzato, un poco d'acqua di fior di melangolo, pestate ogni cosa insieme, e mettetelo sopra d'un tondo, o veramente fattelo nella forma, che vi parerà.

Il butiro di pistacchi, ed il butiro di noce si fanno nell'istesso modo. Si può colorir verde con del succo di bieta.

Butiro Vermicellato.

Pigliate una salvietta piena, cioè fitta, e forte, attaccate li due capi a qualche an-

ancino di ferro, nodate insieme gli altri due capi, passatevi dentro un bastone, e mettete una libra di butiro fresco dentro il tovagliolo, e dopo di averlo ben maneggiato, e voltato per comprimere il butiro, e farlo uscire per li bucchi della salvietta, mettetevi sotto una concolina d'acqua fresca per raccogliere i vermicelli ricci di butiro, mettelete sopra di un tondo con un coltello quello, che avanza, e mettete sopra d'un altro tondo i vermicelli ricci, che stanno nella catinella.

INSALATE.

CAPITOLO SETTIMO.

Insalata terminata.

Pigliate una lumia grossa, tagliando via le due punte, pelatela fin al bianco, dipoi levate destramente il bianco con un coltello, e che sia spesso quanto un ducatone, girando così attorno la lumia, senza spezzar detto bianco, perchè ha da essere tutto d'un pezzo, mettete a molle detto bianco, stendete una salvietta sopra d'una tavola ben liscia, e stendetevi sopra il bianco della lumia, merlettatela con ferri d'acciajo in tante maniere e forme, che vi parerà, empite il di dentro con delle lattughine, mettendo in cima di dette lattughine della scorza di limone a foggia di un scoglio piccolo, avendo prima raschiato detta scorza, guernitela con grani di Granata, e pigliate de' limoni ordinarj, pelateli fino al bian-

bianco, levatene il bianco attorno attorno, conforme abbiamo detto di sopra, e tagliateli, o merlettateli come la gran corona, mettendo delle coroncine di quei limoni attorno la gran corona della lumia, ed empiendo dette coroncine con erbette minute, formandone dei scogli piccoli a ciascheduna coroncina, pigliate de' melangoli, levatene la scorza, e merlettatele come i limoni, e mettetene delle coroncine su l'orlo del tondo, ed empitele di grani di Granata, de' pistacchi, ed amandole pelate, e tagliate in pezzi, o veramente de' fiori sminuzzati, guernite bene ogni cosa con de' grani di Granata, e pistacchi intieri, e poi servite detta insalata con del zuccaro, ed aceto.

Insalata d' Indivia.

QUell' insalata si può fare per tutto, o durante tutto l'anno, apparecchiate la vostra insalata nel modo, che vi parerà, e guernitela secondo la stagione, o il luogo dove farete; d'Inverno, con della radica di bieta, limoni, capperi, e granate; di Primavera con de' fiori sminuzzati, o intieri; di Autunno con del cerfoglio, ed altra verdura, o veramente con dell'istessa Indivia, dipoi servite detta insalata con dell'oglio, sale, aceto, e del zuccaro, se vi piace.

Indivia cotta.

NEttate bene l'Indivia, lasciandola stare sana, ed intiera, fatela bollire nell' acqua con del sale, ed essendo cotta cavate-

F 2 la

la fuora, e mettetela a sgocciolare sopra una salvietta bianca, tagliate via le radiche, e tagliate grossamente l'indivia, e mettetela sopra di un tondo, guernitela con carotte di bieta rossa, capperi, o limoni settati, di poi mettetevi l'oglio, l'aceto, ed il sale, con del zuccaro se vi piace, il che non ripeterò più nell'altre insalate.

Petrosello di Macedonia.

PIgliate del petrosello bianco, tagliatene le coste lunghe quanto un dito vicino alle foglie, spaccate dette coste in quattro, o sei parti, e mettetele nell'acqua fresca, dipoi scottatele, e mettetele sopra d'un tondo, guernendola con fette di limoni, e grani di granata.

Petrosello di Macedonia cotto.

TAgliate le coste lunghe quanto un dito; raschiatele, e fatele cuocere con dell' acqua, un poco di sale, fatele sgocciolare, ed affettatele sopra di un tondo, e servitele con del sale, e del pepe bianco.

Insalata di Radiche di Macedonia.

LEvate la pelle delle Radiche del petrosello, pigliate gli garzuoli, tagliategli in quattro parti, e mettetegli nell'acqua fresca, gocciolategli, e mettetegli sopra di un tondo, e servitegli con del sale, e del pepe bianco.

In-

Insalata di Selleri.

LAvate bene gli Selleri, spaccategli in quattro parti, metteteglì nell' acqua fresca, imbandite, e poi servite come la Macedonia.

Gli Selleri cotti con la radica, va nell' istesso modo, che la Macedonia.

Cicorea selvatica verde.

PIgliate foglie di Cicorea selvatica, tagliatele minute, e levatele con dell' acqua, mutata tre, o quattro volte, lasciandole nell' acqua un' ora, scottatele, e mettetele sopra di un tondo, e guernitele con fette di limoni, grani di granata, e servitele con del zuccaro, aceto, e un poco d'acqua di fior di melangolo.

Cicorea selvatica bianca.

PIgliate le foglie di Cicorea selvatica ben bianca, non le tagliate, lasciatele stare un poco nell' acqua, e poi imbanditele; si servono come quelle di Cicorea selvatica verde, si ponno anche mangiare con l' oglio, e con l' aceto.

Insalata d' Anchiove.

LAvate bene le Anchiove con del vino, levatene le spine, tagliatele in due parti, e mettetele sopra di un tondo, guernitele con del petrosello sminuzzato, e delle scalogne

gne pur sminuzzate, ed attorno al tondo mettetevi delle fettoline di bietola rossa, con de' capperi, dipoi mettete dell'oglio, del pepe bianco, un poco di succo di limone, overamente dell'aceto, rimuovete bene ogni cosa insieme dentro un piatto separatamente, e spargetevi poi sopra dell'Anchiove, quando vorrete servirle.

Altra Insalata d'Anchiove.

SI condisce nell'istesso modo della precedente, salvo che questa si mette sopra delle fettoline di pane abbrustcate, lunghe e larghe quanto un dito.

Insalata d'Olive.

MEttete le vostre Olive sopra d'un tondo cupo, con dell'acqua dentro, e mettete delle fette di limone, e grani di Granata sopra l'orlo del tondo, e poi servite.

Insalata di Capperi.

PIgliate de' Capperi ben inzuppati d'aceto, levatene via i pidicozzi, mettetegli sopra d'un tondo, e guerniteli con bietola rossa, e poi servitegli con l'oglio senza aceto.

Capperi col Zuccaro.

PIgliate de' Capperi ben inzuppati d'aceto, levatene li pidicozzi, conforme qui sopra, mettetegli sopra di un tondo, il quale guernirete con fette di limone, e grani di Granata,

nata, e poi serviteli con zuccaro, ed acqua di fior di melangolo.

Insalata di Pistacchi.

NEttate bene, e mondate de' Pistacchi, e mettetegli dentro dell'acqua fresca; fate li seccare, tagliateli in pezzi, e mettetegli sopra di un tondo, il quale guernirete con fette di Limone, e grani di Granata, dipoi servirete con zuccaro, ed acqua di fior di melangolo.

Insalata di scorza di Limone marinato.

RAschiate della scorza di limone marinato, ed aggiustatele a foggia di fogli sopra di un tondo, il quale guarnirete con fette di Limone marinato, e grani di Granata, e servitela poi con del zuccaro, ed acqua di fior di melangolo.

Insalata di Mandole.

MOndate delle Mandole dolci, e tagliatele in pezzi, mettetele sopra d'un tondo, e guernitele con fette di Limone, e granatele di Granata, di poi servitele con del zuccaro.

Insalata di Limone.

PElate il Limone, fettatelo, e poi mettetelo nell'acqua, sgocciolatelo, e mettetelo sopra d'un tondo, il quale guernirete di granatelli di Granata, e poi servirete detta Insalata con del zuccaro.

Insalata di Limone dolce, e Melangoli.

LEvate via tutto il bianco del Limone, pigliate il di dentro, e levate via l'anime, e buttatele via, dipoi mettetelo sopra d'un tondo, e guernitelc con della scorza di Limone marinato, e granatelli di Melagrana, e poi servite con del zuccaro.

Insalata di Citroli per l'Inverno.

PIgliate delli Citroli inzuppati nell'aceto, fettateli, e metteteli sopra d'un tondo, il quale guernirete con della bietola rossa, e corno di Cervo.

Nel trattato nostro di Cucina, vi sono altre maniere d'Insalate di Citroli.

Insalata di Bietola rossa.

FAte cuocere nella bragia della Bietola, overamente nel forno, o nell'acqua, pelatela, e tagliatela a fette tonde, e mettetele sopra d'un tondo, e guernitele con de' capperi, dipoi aggiungetevi il resto del condimento.

Insalata di Lattughine.

LAvate bene dette Lattughine, e nettatele bene, mettetele sopra di un tondo, e guernitele con fette di limone, e granatelli di Melagrana pavonazza.

Insalata di Lattuga Cappuccia.

TAgliate le Lattughe in quarti, lavatele bene, e scottatele, e tagliate le punte delle

delle foglie, e poi mettetele sopra di un tondo, guernite il mezzo con della porcellana, ed altre erbe buone; e poi circondatele di fiori; quell'Insalate si ponno servire col zuccaro.

Insalata di Viole.

MOndate bene la Viola, mettete le foglie sopra d'un tondo, fornite l'orlo del tondo con fette di limone, e granatelli di Melagrana, e servitela col zuccaro.

Insalata di Crescione.

MOndate bene il Crescione, e mettetelo sopra un tondo, e fornitelo con Bietola rossa.

Insalata di Rapponzoli.

RAschiatene la radica, metteteglie sopra d'un tondo, forniteli con delle lattughine, e con del sedo.

Insalata di sanità.

PIgliate ogni sorte d'erbe buone in tempo di Primavera; v. g. pollioni di rose, del finocchio, e viole, meschiate bene l'erbe, si può servire con del zuccaro.

Insalata di Brocoli.

PIgliate de' Bròcoli, pelateli, e fategli cuocere con dell'acqua, e del sale, sgocciolateli, e metteteglí sopra di un tondo a foggia di sparagi, e poi serviteli con dell'oglio, e del pepe bianco.

Io ho notato qui una buona quantità d'in-

salate, per farvi ricordare, che se ne ponno fare di più maniere, si ponno fornire secondo la volontà delle Persone: ma ricordatevi di lavarle bene, e mondar bene, di aggiustare, e garbeggiar bene il limone, e metterlo a molle nell'acqua, pelate bene le mandole, e pistacchi, mettendogli anch' essi a molle. Di più l'insalate, dove io non parlo del modo di condirle, si servono con oglio, sale, ed aceto.

MODO DI MUTARE

IL SAL BIGIO IN SAL BIANCO.

CAPITOLO NONO.

PIgliate due quartucci di sal bigio, mettetelo dentro una catinella con tre boccali d'acqua, lasciatelo così nell'acqua, e rimuovetelo di quando in quando, e quando sarà disfatto, colatelo con una salvietta, lasciate riposar l'acqua, acciocchè la feccia vada nel fondo, e poi vuotatela adagio dentro un'altro vaso, avvertendo bene di non rimuovere la feccia, che sta nel fondo, la quale buttarete via secondo, che va restando nel fondo, continuate sempre così a mutar vaso netto, finchè l'acqua diventi chiara, e senza feccia fatela bollire dentro un calderino, rimenando di quando in quando nel fondo, acciocchè il sale non s'attacchi. Fatelo bollire fin a tanto, che l'acqua resti tutta consumata, ed il sale resti a secco, cavatelo fuora, e mettetelo in luogo asciutto.

IL

IL

IL PASTICCIERE FRANCESE.

CAPITOLO PRIMO.

Che contiene il modo di fare Pasta bigia scura.

PIgliate v.g. un staro di farina di Segala, avendone prima levata la semola; impastate bene quella farina con dell'acqua calda, e fatela ben soda. Quella pasta servirà principalmente a fare la crosta de' Pasticci di presciutto, e di selvaticina grossa, che si trasporta lontano, e che ha da avere una crosta soda, e forte, spessa, la larghezza di tre dita: Si può aggiungere in quella pasta mezza libbra di butiro.

II.

Pasta bianca da fare Pasticci grossi.

MEttete sopra d'una tavola ben pulita un mezzo staro di fior di farina, fatevi un buco, o fosso nel mezzo; li Pasticcieri chiamono quella buca una fontana; mettetevi due libbre di butiro fresco, e se il butiro sarà duro, bisognerà maneggiarlo avanti di metterlo su la tavola, acciò d'ammollirlo; quando il butiro sarà dentro la farina, vi si aggiungerà in circa tre oncie di sale

pesto. Aggiungetevi subito mezza foglietta d'acqua, o in circa, di poi si comincierà subito a ben maneggiar la pasta, e secondo, che farete la pasta s'impasterà di quando in quando con un poco d'acqua.

Quando la pasta sarà ben impastata, la stenderete con un spianatojo, spargendo sotto, e sopra la pasta con un poco di farina, acciò non s'attacchi alla tavola, nè allo spinatojo.

Notate generalmente, che in tempo d'Inverno è a proposito di far la pasta più grassa, acciò sia più maneggiabile, ed all'incontrario, quando fà caldo bisogna farla manco grassa, mettendovi meno butiro, acciò stia più soda, perchè il caldo ammollisce troppo la pasta, e non si può sostener quando è ben grassa, nondimeno bisogna comporre la pasta a proporzione, che si vuol render fina.

Osservate ancora, che quando fa freddo, e che all'ora si fa la pasta, bisognerà coprirla con qualche tela calda, quando è mezza impastata, acciò di rauvivarla, di poi si finirà di maneggiare, ed impastare fin tanto, che sia ben mastigata, e che non vi si senti grumulo alcuno nel maneggiarla.

III.

Modo di fare la Pasta bianca fina, per servire a fare Pasticci da tondo, ed altri, che si mangiano caldi, e la crosta delle Foccacie, Torte, ed altre Pasticcerie.

FAte della Pasta bianca, ed in cambio di mettere solo due libbre di butiro per

mez-

mezzo staro di farina, se ne metteranno tre libbre, e quella pasta sarà attissima da far Pasticci da tondo di petto di Vitella, di Piccioncini, d'Animelle, ed altro per mangiar caldo.

E quando comporrete una sfoglia per fare uno di quei Pasticci, gli si darà la grossezza di due, o tre ducatoni, facendo in modo, che il mezzo del fondo del Pasticcio sia un poco più spesso, acciò il Pasticcio resti più sodo.

Se voi adopararete quella pasta per fare delle Focaccie, o Torte, o altre Pasticcierie simili, si faranno spesse solo quanto un cestone più, o manco secondo la grandezza del Pasticcio, o Torta.

LV.

Pasta sfogliata.

STendete sopra la tavola, v. g. due oncie di fior di farina di formento, fatevi un bicchiere d'acqua, aggiungetevi in circa mezz'oncia di sale ammaccato, maneggiate bene ogni cosa insieme per far la pasta, ed innaffiatela di quando in quando con poco d'acqua, secondo il bisogno.

Quando quella pasta sarà ben incorporata, e soda, in modo però, che sia un poco molle, la ridurrete in una mazza, o pilotta, lasciatella stare così mezz'ora in circa, o un poco più, acciò si rasciughi, di poi si stenderà con un spinatojo della spessezza d'un dito, spolverizzandola di quando in quando con un poco di farina.

All'ora pigliarete mezza libbra di butiro buono, e sodo, e senza sale, stendere quel butiro

tiro della larghezza della vostra pasta, spianandola sopra colle mani, ripiegarete le quattro punte della vostra pasta, o veramente la piegarete in doppio, in modo, che il butiro resti serrato di dentro. Essendo ciò fatto, bisognerà stendere la pasta, e assottigliarla bene con lo spinatojo, dipoi piegato di nuovo li quattro capi della pasta sul mezzo, e stenderla di nuovo collo spinatojo, piegandola così fin a quattro, o cinque volte per ridurre quella pasta alla grossezza necessaria, e non bisogna scordarsi di spolverizzar quella pasta di quando in quando con un pizzicotto di farina, acciò non s'attacchi alla tavola, nè allo spinatojo, nè alle vostre dita.

Se volete adoperare questa crosta sfogliata per fare una torta di Piccioncini, o veramente qualche altra Pasticciaria, ne pigliarete quanto ve ne sarà di bisogno, formatene una mazza tonda, dipoi stendetela collo spinatojo di legno, spolverizzandola con un poco di farina, dipoi bisognerà assottigliarla fin alla grossezza d'un ducatone.

Quando quel pezzo di pasta sarà steso per la prima volta, si polverizzerà con un poco di farina, dipoi bisognerà raddoppiarlo, e coprirne mezza la tortiera, e poi si stenderà l'altra metà, e si finirà di coprire tutta la tortiera, dipoi fornirete, e lavorarete detta Pasticciaria nel modo, che si dirà nel suo luogo.

Osservate, che se voi mettete manco butiro per fare questa pasta, questo si chiamerà mezza sfogliata.

V.

Pasticcio con l'oglio, col modo di togliere il sapore dell'oglio.

PRimieramente si fà bollire l'oglio sul fuoco fin a tanto, che non strepiti più dentro la padella, e così lascierà il sapore dell'oglio; alcuni vi mettono una crosta di pane.

Quando il vostr'oglio sarà apparecchiato, si metterà su la tavola un quartuccio di fior di farina, aggiungetevi tre, o quattro rossi d'ova, un pizzicotto di sale, dell'oglio a discrezione, col quarto d'una foglietta d'acqua, o in circa, mischiate bene quelle cose insieme, e maneggiate bene la pasta, facendo in modo, che sia un poco dura, perchè non si sostiene come il butiro, dipoi l'impiegarete secondo il vostro bisogno.

VI.

Pasticcio di Zuccaro.

PIgliate, v. g. quattr'oncie di zuccaro spolverizzato, e settacciato, e mettetelo dentro un mortaro di marmo ben pulito, aggiungetevi la quarta parte d'una chiara d'ova, con in circa mezza cucchiarata di succo di limone, rimenate quelle cose adagio, finchè il zuccaro cominci ad incorporarsi, e se non può attaccarsi così facilmente, vi si aggiungeranno alcune gocciole d'acqua rosa, e quando il zuccaro comincierà ad attaccarsi, lo batterete con un bastone per ridurlo in

pasta

pasta ferma e soda; quando sarà bene impastato, infornarete delle crostе di Pasticcieria.

Notate, che delle volte si fa della pasta a mezzo zuccaro, mischiando di farina e zuccaro egual porzione, i quali bisognerà incorporar insieme, come è stato detto qui sopra.

CAPITOLO SECONDO.

Modo di fare Speziaria dolce di Pasticciere.

Pigliate due parti di Zenzevero, v. gr. due oncie, ed un'oncia di pepe spolverizzato, mischiateli insieme, aggiungetevi della polvere di garofano, più o manco, conforme vi parerà, e conservate tutte quelle cose meschiate insieme dentro una Scatola.

Notate, che si può riservare separatamente ogni sorta di speziaria dentro de' chettini di corame, o veramente in una Scatola distinta in più cassette.

Notate ancora, che ve ne' sono molti, che adoprano solo il pepe in cambio d'altre spezie, ancorchè la speziaria composta sia più dolce del pepe solo.

I.

Speziaria salata.

Fate asciugare del sale, dipoi lo spolverizzarete, mettendo altrettanto peso di spezie, conservatelo in un luogo secco.

CA-

CAPITOLO TERZO.

Modo di fare indoratura di Pasticciere per colorire i Pasticci.

SBattete insieme i rossi, e le chiare d'ova, come se voleste fare una frittada, e se volete, che l'indoratura sia soda e buona, basterà stemprare una chiara d'ova con due o tre rossi; e se volete, che l'indoratura sia pallida, bisognerà stemprare i rossi d'ova con dell'acqua.

Quando vorrete adoperare detta indoratura, bagnatene una penna, o veramente un pennello, il quale sia dolce, e non ruvido; dipoi indorarete la Pasticcieria.

Se non volete mettere dell'ova nell'indoratura, potete stemperare un poco di zaffrano, delle calendule con del latte, o veramente ova di Iuzzo per indorare di Quaresima: Notate, che i Pasticcieri mettono del miele nella loro indoratura per isparmiare l'ova.

CAPITOLO QUARTO.

Modo di fare Panna da Pasticciere.

PIgliate v. g. una foglietta di latte buono, secondo la misura de' Lattaroli, cioè a dire una libbra e mezza in circa di latte di Vacca.

Mettete quel latte dentro un parolò sul fuoco: bisognerà aver quattr'ova nel mentre, che il latte si scalderà sul fuoco; e poi stemprate le chiare, e torli di due ova, con mez-

mezzo quartuccio di farina in circa, come fe volefte fare della pappa, aggiungendovi un poco di latte, e quando la farina sarà ben stemperata in modo che non vi sianò grumuli, vi mischiarete l'altre due ova, acciò vi si incorporino meglio.

Quando il latte comincierà a bollire, vi vuotarete la detta composizione a poco a poco, facendola bollire con poco fuoco, chiaro, e senza fumo, rimenate con una cucchiara tutti quegl'ingredienti, come quando si fa la pappa: bisogna poi salarlo a discreaione nel mentre che cuoce, aggiungendovi quattr'oncie buone di butiro fresco e buono.

Quella Panna ha da cuocersi dentro lo spazio d'un quarto d'ora e mezzo in circa, dipoi si vuoterà dentro una scudella, e conservarete quella composizione, che i Pasticcieri chiamano Panna, la quale s'adopera in molte Pasticcierie.

I I.

Panna più fina.

Pigliate v. g. quattr'oncie di mandole dolci pelate, pestatele dentro un mortajo, aggiungendovi a poco a poco quattro o sei once in circa di zuccaro, incorporategli insieme, e aggiungetevi di quando in quando un poco d'acqua rosa.

Quando le mandole saranno apparecchiate in quella conformità, bisognerà aver una foglietta di latte, con quattr'ova fresche, rompete le vostre ova, e mettete i rossi soli dentro una scudella, e stemperateli con un poco di

di latte, dipoi si verseranno sopra la pasta di mandole per mischiarli insieme.

Allora voi pigliarete tanto fior di farina, quanta ne potranno tenere quattro cucchiari d'argento, stemperatela con una parte del vostro latte, come se foste per fare della pappa, e quando quella farina sarà perfettamente stemperata, vi si metterà il resto della foglietta di latte, dipoi si farà cuocere ad uso di pappa, bisognerà tenersi appresso un poco di latte, acciò se ne rimetta in quella pappa, se si condensasse troppo nel cuocere.

Quando quella pappa sarà mezzo cotta, vuotatevi dentro la vostra composizione di mandole, rimenando bene ogni cosa in quel mentre che cuocerà, e poi salarlo: E quando ciò sarà cotto, e bastevolmente condensato bisognerà vuotarlo dentro una scudella, e lasciar riposar quella panna fin al giorno seguente, o almeno fin a tanto che si sia congelata, in modo che potiate tagliarla con un coltello, come della pasta, o gelatina.

III.

Panna per la Quaresima.

Pigliate una foglietta di latte di Vacca, fatelo bollire, abbiate poi un poco più di una mezza metadella di fior di farina stemperata con del latte, e vuotatela dentro il latte bollente, dipoi vi aggiungerete quattr' oncie buone di mandole dolci pelate, e peste nel mortajo con un poco di latte, pestandole un poco meno, che se fosse per fare del mostazzuolo di marzapane. Voi salarete della

panna

panna nel mentre, che cuocerà, aggiungete-
vi anche quattr'oncie di butiro fresco, rime-
nando sempre quella composizione nel men-
tre, che cuoce, e sul fine vi potete aggiun-
gere un poco di zaffrano stemperato con un
poco di latte, per dare un color giallo a
quella Panna, e quando sarà bastevolmente
cotta, si metterà dentro una scudella per
lasciarla congelare e riposare, fin tanto che
ne abbiate di bisogno.

CAPITOLO QUINTO.

Modo di fare ghiaccio di zuccaro.

Mettete dentro una scudella di majoli-
ca quattr'oncie di zuccaro spolveriz-
zato sottilmente, aggiungetevi la me-
tà d'una chiara d'ova, e con una cucchiara-
ta d'argento d'acqua rosa, o più, se occor-
rerà, sbattete ogni cosa insieme, fin a tanto
che sia ridotto in siroppo denso, o come del-
la pappa chiara.

Li Pasticcieri chiamano quella composizio-
ne ghiaccio di zuccaro, perchè ella serve a
ghiacciare, pasticciare, v.g. de' marzapani,
e de' Pasticci all' Inglese, sopra de' quali bi-
sogna stenderla prestamente col dosso d'una
cucchiara, ovvero con un coltello, confor-
me si dirà qui appresso.

CAPITOLO SESTO.

Avvisi Generali per la Pasticceria.

NOtate, che se avete poca Pasticceria da far cuocere dentro di un gran forno; non occorre scaldare tutto il forno, ma solo una parte per farvi cuocere la vostra Pasticceria.

Le persone curiose hanno de' piccoli forni, particolari nelle loro Case, ed alcuni ne hanno, che si possono portare.

Per l'ordinario i Cuochi adoprano le tortiere coperte per farvi cuocere le loro torte, ed altre Pasticcierie delicate.

Notate, che quando parliamo di libbra di peso, v. g. una libra di butiro s'intende la libbra di sedici oncie, e così degli altri pesi a proporzione.

Notate ancora, che quando parlarete d'un boccale, s'intende della misura di Parigi, che tiene il peso di trent'un'oncia d'acqua, la foglietta è la metà del boccale di Parigi, e la mezza foglietta il quarto. Queste misure hanno nomi differenti in più luoghi, ma non potete sbagliare, se starete sul peso delle misure, che io vi propongo.

Osservate, che quando parlaremo d'un boccale di latte, detto boccale ha da pesare tre libbre manco un'oncia, o in circa; e l'altre misure, a proporzione, e conseguentemente la metà di mezza foglietta, secondo la misura de' Lattaroli, ha da pesare cinque oncie e mezza.

Osservate ancora, che quando parlaremo

d'uno

d' uno staro di farina, intendemo senza semola, dovendo pesare detta misura tredici libbre, o in circa, e l'altre misure a proporzione, cioè v.g. per un mezzo staro sei libbre, o un poco, il quarto di staro tre libbre buone, o veramente la decima sesta parte d'uno staro di fior di farina ha da pesare dodici oncie.

CAPITOLO SETTIMO.

Modo di fare un Pasticcio di Presciutto.

METtete a molle nell'acqua un Prosciutto, secondo la sua grossezza, e secondo, che sarà secco.

Se un prosciutto è molto grosso, è ben secco, o affumicato come quelli di Magonza, o di Bajona, bisognerà lasciarlo a molle nell' acqua lo spazio di venti quattr' ore al manco, di poi vedere se il Presciuto sarà bastevolmente dissalato.

Per quest' effetto lo cavarete fuora dell' acqua, e farete una spaccatura, o taglio fondo in mezzo della carne, per cavarne un pezzetto, che voi metterete in bocca, per vedere se il Presciutto sarà bastevolmente dissalato, voi l'accomodarete secondo sarà necessario per metterlo in pasta.

Primieramente, bisognerà levar le superficie del Presciutto fin alla carne viva per la parte di sotto, acciò non vi resti secco, ed il troppo salato, di poi levarete la codica di sopra, e tagliarete anche la punta dell'osso.

Quando il vostro Presciuto sarà in tal guisa apparecchiato, stenderete sopra della tavola

vola della pasta quanto ne occorrerà, e farla spessa la larghezza di due dita, o in circa, e nel mezzo di quella crosta vi farete un' incrostura di fette di lardo.

Bisognerà, che quel lardo sia grande quanto il Presciutto, e metterete sopra quelle fette di lardo, una buona mancieta di petrosello tagliato grossamente, di poi spolverizzarete il Presciuto con speciaria dolce, e di poi lo metterete sopra l'incrostatura di lardo, detto il lardajo, e sopra il petrosello; di poi trapuntarete il di sopra del Presciutto con alcuni garofani, e con pezzetti di cannella, di poi metterete di nuovo sopra del vostro Presciutto una stesa di petrosello, con una stesa di fette di lardo, con cinque, o sei foglie di lauro sopra del lardo, di poi una buona mezza libbra di butiro fresco stesa, ed appianita in modo, che cuopra tutte le fette di lardo, che sono sopra del Presciuto.

All'ora voi stenderete sopra la tavola tanta pasta, che occorrerà per fare la crosta di sopra, che cuopre il Pasticcio, bagnate un poco quella crosta col pennello, e copritene il Pasticcio, quando sarà finito di lavorare, subito lo metterete nel forno, il quale ha da esser caldo, come se si avesse da cuocere del pane grosso.

Se il Presciutto è molto grosso, bisognerà al manco tre ore per cuocerlo, e se è mezzano, basteranno due ore, e mezza, o veramente due ore solamente, secondo la sua grossezza.

Quando il Pasticcio sarà stato in circa mezz'ora nel forno, bisognerà fare due, o tre buchi

chi sul coperchio per svapotare il Pasticcio, perchè altrimenti creperebbe. Il che si deve praticare ad ogni sorte di Pasticcio grosso.

Se la crosta del Pasticcio si colorisce assai breve tempo, e che diventi negra, questo sarà segno, che il forno è troppo caldo, e che abbrugia il Pasticcio, però bisognerà levar della bragia.

E se al contrario il Pasticcio non si colorisce, è segno, che il forno non è caldo abbastanza, per il che bisognerà accrescer la bragia, acciocchè il Pasticcio possa perfettamente cuocere, e quando sarà cotto lo cavarete fuora.

Un giorno dopo, che il Pasticcio sarà cotto, bisognerà turare i buchi, che sono alla coperta, o coperchio del Pasticcio, acciocchè pigliando aria per mezzo di quei buchetti non svanisca, il che impedirebbe di mantenersi un pezzo.

II.

Modo di fare un pasticcio alla Biscaina.

METtete a dissalare nell'acqua un Presciutto di Bajona, o Magonza, o veramente un Presciutto ordinario, e quando il Presciutto sarà bastevolmente dissalato, lo cavarete dell'acqua, nettarete bene il di sotto, e levarete quanto vi sarà di giallo, e rancio fin alla carne viva, tagliarete anche la punta dell'osso manico; dipoi levarete la cotica, e se il lardo, o grasso sarà più spesso della larghezza d'un dito, se ne leverà il sopra più, e ciò servirà per fettare, e per guernire il Pasticcio.

Quando il Presciutto sarà così apparecchia-

chiato, lo farete cuocere a mezzo nell'acqua, con alcune foglie di lauro, ed altre erbe fine; e quando sarà mezzo cotto, o in circa, lo cavarete fuora dal brodo, e lo metterete sopra una graticcia, acciocchè s'asciughi; si può anche disossare il Presciutto quando è mezzo cotto, massimamente, quando si ha da fare un Pasticcio drizzato.

Quando il Presciutto sarà asciutto, voi formarete una crostata di pasta bigia, o veramente di tritello bianco senza butiro; potete fare quel Pasticcio drizzato con quel Presciutto, per il che bisognerà formare la crosta in tondo di grandezza bastevole, che sarà un mezzo palmo alta, o in circa, e grossa la larghezza d'un buon dito; dipoi s'empirà il di dentro del Pasticcio con una stesa di fette grandi di lardo, simili a quelle, colle quali s'avviluppa il petto de' Capponi per arrostire: dipoi si metterà sopra di quelle fette di lardo, petrosello grossamente tagliato, dipoi spolverizzarete il Presciutto, con due, o tre pizzicotti di speziaria dolce, due pizzicotti di pepe bianco ammaccato, e due altri pizzicotti di cannella infranta, dipoi si collocarà il Presciutto sopra la stesa delle fette di lardo, e si pianteranno in detto Presciutto dodici garofani in circa, con altrettanti pezzetti di cannella, vi si metteranno ancora due scalogne ammaccate, con un tantino di petrosello, e di timo, mezza libbra di strutto, mezza libbra di midolla di Vaccina, ed una mezza libbra di buon butiro fresco, che stia appianito in modo; che venga a coprire tutto il di sopra del Presciutto, e sopra del butiro si metterà anche un buon pizzicotto di

pepe buono bianco, con altrettanta cannella infranta, dipoi si metteranno sul butiro alcune fette di lardo, con due foglie di lauro.

Quando quel Pasticcio sarà così condito, bisognerà coprirlo con una crosta di pasta, la quale ha da essere spessa quanto la larghezza di un dito, dipoi s'indorerà detto coperchio, e lo sbugiarete nel mezzo, e vi applicarete un capitello, o coroncina di pasta fatta a foggia di un'imbottatore, quando che il Pasticcio fosse finito; dipoi si metterà quel Pasticcio sopra un foglio di carta, per metterlo poi nel forno.

Per far cuocere quel Pasticcio vi vuol almanco ventiquattro o trent'ore, scaldando il forno poco manco, che se fosse per far cuocere del pane grosso.

Quando quel Pasticcio sarà stato cinque, o sei ore nel forno, lo caverete fuora, e lo metterete sopra d'un tondino, e poi decernerete il coperchio, che si ha da levare per vedere se quel Pasticcio è pieno di brodo, o nò, perchè se il brodo è consumato, bisognerà empire il Pasticcio con del buon brodo di carne, dove non vi siano nè erbe, nè sale; e se avete del succo di Castrato, voi potete mischiarne col brodo, dipoi si ricoprirà il Pasticcio, per rimetterlo subito dentro del forno, ed ogni cinque ore in circa bisognerà cavar fuora il Pasticcio, per vedere se sarà secco, a fin di rimettervi del brodo, continuando così, fin tanto che la carne s'infracidisca nel Pasticcio a forza di cuocere.

Tre o quattr'ore avanti che il Pasticcio sia cotto, si può guernire con dell'animelle ben condite, con de' funghi, ed altre cose.

E nel

E nel mentre che si cuoce quel Pasticcio, bisogna mantenere il caldo del forno, e per tal effetto, metterete della buona bragia ben accesa dentro il forno lontano dal Pasticcio, e alcune volte de' bastoni di fassi ben secchi.

E se voi avete fatto quel Pasticcio da Salvaticina, cioè a dire lungo, si guernirà nell' istesso modo, e di più bisognerà mettere una stesa di petrosello sotto la carne, ed un' altra per di sopra, e non bisognerà scordarsi di fare tre, o quattro buchi sopra il coperchio del Pasticcio, per dargli aria.

III.

Pasticcio di Presciutto alla Turchesca.

Bisogna apparecchiare un Presciutto, come nel capitolo precedente, e quando sarà mezzo cotto nell'acqua, e disossato bisognerà lardarlo dalla parte magra, con de' lardoni spezzati, con speziaria dolce, e che quei lardoni siano grossi quanto un cannella di penna, dipoi si spolverizzerà la carne con un poco di speziaria dolce, ed un poco di pepe bianco ammaccato, dipoi formarete una crosta di Pasticcio tondo, come al capitolo precedente: li curiosi potranno adoperare della pasta mezzo sfogliata, per comporre un Pasticcio, massime d' Inverno, perchè quella pasta è più soda in quella stagione; ma quel Pasticcio è molto difficile da maneggiare, quando la crosta è sfogliata.

Essendo aggiustata la crosta, la guernirete per di dentro con delle fette di lardo, con qualche poco di petrosello, e timo, dipoi

vi si metterà la carne, sopra della quale vi si traponterà cinque, o sei garofani, con dodici pezzetti di cannella, e due pizzicotti di cannella spolverizzata, aggiungetevi un poco di petrosello, scalogne ammaccate, due oncie di pignoli, e due di passerina, quattr'oncie di pistacchi pelati, una costiera di scorza di limone marinato, tagliata a fette sottile, sei oncie di zuccaro spolverizzato, mezza libbra di butiro fresco, mezza libbra di strutto, e mezza libbra di midolla di Vaccina, e una gran fetta di lardo per disopra, una foglia, o due di lauro, con un tantino di timo: coprite quel Pasticcio, facendovi un buco, ed una corona sopra del coperchio, fate cuocere quel Pasticcio, come al capitolo antecedente, guardate di quando in quando la salsa, e riempitelo nell'istesso modo.

Tre, o quattro ore avanti, che sia cotto quel Pasticcio, potrete aggiungervi de' funghi, delle animelle imbianchite, e due ore innanzi di cavarlo dal forno, vi si potr infondere una salsa dolce, composta con un bicchiere di vino bianco, quattro oncie di zuccaro, ed un poco di cannella spolverizzata, con un poco d'aceto, se vi piace.

Notate, che un Pasticcio di tal sorte, si può riscaldare in più volte, e se vi mancasse del brodo, ve ne potete rimettere dentro con del succo di carne.

IV.

IV.

Modo di fare Pasticci con della carne di Cervo, o veramente Cignale, o di Daino o di qualche altra carne grossolana, v.g. u rocchio di Vitella, un pezzo di Vaccina, o un cosciotto di Castrato. Siccome anche il modo di fare un Pasticcio di Lepre, di Coniglio, d'Occa, di Gallinaccio, d'Anitra, di Pernice, Piccione Vecchia, ed altro Uccellame grossolano.

NOtate, che non si mette in i asticcio alcuna carne, che non sia pr ma mortificata, cioè frolla: lasciate dunque bastevolmente frollare la carne, che volete adoprare per il Pasticcio, dipoi bisognerà batterla più, o manco con un spinatojo di legno, o veramente con un bastone, secondo, che sarà spessa, o dura, e osservarete, che bisogna battere più la Vaccina, e il Castrato, che ogni altra sorte di carne.

Notate ancora, che bisognerà levar l'ossa superflue della carne, che si mette in Pasticcio, v. g. l'osso [manico d'un cosciotto di Castrato, e in quanto all'ossa di dentro bisognerà romperli, se non volete levarli del tutto, così si leva alcune volte a' Gallinacci, e altri polami, l'osso del petto.

Notate ancora, che se la carne ha de' nervi grossi, o veramente ossa dure, bisognerà levargli via, v. g. bisogna levare la pelle d'un cosciotto di Castrato: Similmente se volete mettere una Lepre in Pasticcio, e che vi paja duro, bisognarà levare la pelle gr ossa, che resta attaccata alla carne, avanti di lardarlo.

 Biso-

Bisogna anche osservare, che se vi è del vuoto nella carne, che volete mettere in Pasticcio, come in una Lepre e ne' Polami, bisognerà romper quell'ossa, che fanno quel vuoto, per poter appianire la carne, v. g. lo stomaco d'un Gallinaccio, facendovi de' tagli ogni quattro dita di distanza per lardarlo più facilmente.

Se la Selvaticina, o carne grossa, colla quale volete far Pasticci cominciasse a guastarsi, o ad ingenerar li vermi, fate bollire dell'acqua con dell'aceto, e del sale, mettendovi dentro la detta Selvaticina, o grossa carne, la quale basta, che vi bolla un bollo, dipoi la cavarete fuora, e la farete asciugare.

Essendo la carne apparecchiata, conforme è stato proposto, lardatela fitto fitto con de' lardoni grossi, lunghi come il dito piccolo, secondo la qualità della carne; ma bisogna che quei lardoni siano stati qualche tempo dentro dell'aceto, con del sale, e prima di ficarli dentro la carne, spolverizzateli di pepe, o veramente di speziaria dolce.

Se la carne è troppo spessa, e lunga un mezzo palmo o più, v. gr. come un rocchio di Vitella, o veramente un Gallinaccio, o altro Pollame, spaccatela, o veramente tagliatela in tocchi ogni quattro dita di distanza, o in circa, in tal maniera però, che tutta la pelle, o parte di sotto resti intiera, e per mezzo di quei tagli profondi, si potrà lardare tutta la carne con facilità, il che non si potrebbe fare senza quell'intaglio, oltre che la carne restando intiera sarebbe più difficile di cuocere, e la salsa del Pasticcio non potrebbe penetrar dentro, se non con gran difficoltà, se non vi fossero quei tagli.

Vi

Vi sono alcuni, i quali mettono a molle la Vaccina, e il Castrato, che vogliono mettere in Pasticcio dentro dell'agresta, con del sale, pepe, o spezie, con erbe fine lo spazio di due o tre ore, il che si ha da far fare subito che quella carne è stata battuta con lo spinatojo, e che è stata lardata, e quando si caverà dalla salamoja, sarà finito il Pasticcio.

Essendo la carne pronta da mettere in Pasticcio, conditela discretamente con della speziaria salata, facendo in modo, che quelle spezie attacchino bene alla carne, la quale spolverizzarete da tutte le parti, e se sarà un pollame, o altra carne, che sia vuota dentro, mettetevi anche delle spezie per di dentro, facendo alcuni taglj nelle coscie e nel dosso avanti di spolverizzarla.

Essendo la carne condita, mettetela sopra una punta della crosta, e vi trapuntarete sopra alcuni garofani, dipoi si guernirà con delle fette di lardo; vi potrete anche aggiungere alcune foglie di lauro, e sopra tutte quelle cose vi si stenderà del butiro fresco, come è stato detto nel capitolo antecedente.

Vi vorrà almanco quattro, o sei oncie di farina per far un Pasticcio di Lepre, o veramente di pollame grosso, o d'un buon Gallinaccio, di quattr'Anitre; bisognerà anche in circa due libbre di butiro, e se si desidera della crosta ben fina, si può mettere fino a due libbre e mezza, o tre libbre di butiro fresco, ma essendo la crosta così grassa, sarà soggetta a crepare nel forno.

Se quel Pasticcio è di Selvaticina, o di altra carne, che non sia grassa, vi vorrà più lardo, e più butiro, che se fosse grassa;

v. g. per condir bene una Lepre, vi vuole mezza libbra, dodici oncie di butiro fresco, ed una libbra, e mezza al più di lardo da lardare, sì per lardarlo, come per coprirlo.

Se la carne del Pasticcio non è così asciutta, nè così magra, v. g. un Gallinaccio, o veramente un cosciotto di Castrato basteranno quattr'oncie di butiro fresco per mettere sopra detta carne, lardandola poi ben bene.

Osservate, che vi sono de' Pasticcieri, i quali in cambio di butiro adoprano dello strutto per far la crosta de' loro Pasticci.

In somma, quando la carne è del tutto conciata con tutti gl'ingredienti, e che anche è fornita di butiro per di sopra, voi piegarete, o veramente rovesciate per di sopra la punta della crosta, che è vuota, bagnate un poco l'orlo della pasta per rinfrescarla, e giungere bene l'orlo, e quando l'orlo sarà ben giunto, l'accomodarete, e lavorarete conforme vi parerà; di poi s'indorerà il Pasticcio, e poco dopo si metterà nel forno, dovendo il forno esser caldo, come al capitolo antecedente per cuocere quei Pasticci, che saranno bastevolmente cotti in due ore, purchè non siano straordinariamente grandi, grossi, e quando saranno cotti, e raffreddati turarete il buco del coperchio con un poco di pasta.

Essendo stato il Pasticcio nel forno per qualche tempo, non vi scordate di farvi un buco, o due nel coperchio, acciò non crepi.

V.

Pasticcio Reale da mangiarsi caldo.

Pigliate un buon cosciotto di Castrato, levatene la pelle, le ossa, e li nervi, di poi

poi bisognerà battere la carne, per intenerirla, e la farete sminuzzare ben bene, e nel sminuzzarla vi metterete le spezie.

Quando quella carne sarà prefettamente sminuzzata, voi aggiustarete il Pasticcio con della pasta bigia, facendo la crosta spessa la larghezza di due dita, a proporzione della grandezza del Pasticcio, facendo in modo, che sia inal ato, cioè alto.

Guernite di dentro il fondo, e la circonferenza, con delle fette di lardo, mettete anche nel fondo una buona manciata di grasso di Vaccina pesto minuto, di poi metterete la carne sminuzzata dentro il Pasticcio, e nel tempo de' maroni, nè potrete mettere quelcheduni arrosti.

Quando la carne sarà dentro del Pasticcio, vi si aggiunge un pugno di grasso di Vaccina, ed in circa mezza libbra di midolla di Vaccina tagliata in pezzi grossi come una noce: cuoprendo tutta quella composizione con alcune fette di lardo.

In somma cuoprirete quel Pasticcio con della pasta bigia spessa la larghezza d'un dito, facendo un buco in mezzo a quel coperchio.

Quel Pasticcio ha da stare nel forno in circa venti, o venti quattr'ore, durante detto tempo bisognerà serrate il forno, acciò abbia un calore bastevole da cuocere quel Pasticcio, il quale bisognerà cavar dal forno ogni poco per mettervi dentro della salsa, o brodo, secondo, che sarà consumato il brodo.

Pigliate l'ossa, e le pelli, che voi avete levate dal vostro cosciotto, rompete grossamente quell'ossa, fattele bollire colle pelli un'ora in circa nell'acqua senza sale, e

quando il detto brodo sarà fatto, e consumato in modo, che non ne avanzi se non un boccale in circa, il quale l'adoprarete nel modo seguente.

Quando il Pasticcio Reale sarà stato nel forno in circa quattr'ore, lo cavarete fuora, e versarete dentro con un Imbottatore, in circa una foglietta del detto brodo caldo, di poi rimetterete il Pasticcio nel forno, ed in termine di due, o tre ore, lo cavarete fuora, e vederete, se vi mancherà della salsa, acciò di rimettervi anche del detto brodo, cavando fuora dal forno il vostro Pasticcio, di quando in quando poi riempirlo di salsa secondo che anderà consumando fin al termine di quindeci, o sedeci ore, ed all'ora cavarete di nuovo il Pasticcio fuora dal forno, e lo scoprirete, levandoli il suo coperchio per guernirlo con de' rossi d'ova duri tagliati in due parti, metteteri anche de' funghi, delle creste, rognoni di Gallo, ed altre animelle, potete anche mettervi uno spigo d'aglio con un tantino d'aceto, e delle spezie per accrescere il sapore.

Dipoi rimetterete quel Pasticcio nel forno, lasciandovelo stare tre ore in circa per finire di farlo cuocere, facendo in modo, che la salsa sia bastevolmente calata, prima di cavar quel Pasticcio fuora del forno vi mantenerete sempre il fuoco, in modo che il calore basti per cuocere quel Pasticcio senza abbrugiarlo.

Quando quel Pasticcio sarà cotto, levarete via lo spigo d'aglio innanzi di servirlo in tavola, dipoi ricoprirete col suo coperchio, acciò di servirlo coperto.

E se

E se non si mangiasse tutto in una volta si può far riscaldare tante volte nel forno, finchè si finisca di mangiare.

V I.

Pasticcio, e Torta di Cappone, di petto di Vitella, di Piccioncini, di Lodole, d'altro Uccellame per mangiarli caldi.

FAte, o veramente formate la vostra crosta di Pasticcio, la quale ha da esser pasta fina, fatela grande, ed alta a proporzione di quello volete mettervi dentro, facendo il mezzo del fondo più spesso del resto della crosta: guernite il fondo, mettendovi del grasso di Vaccina sminuzzato con della midolla se n'avete, o veramente vi metterete del lardo sminuzzato, in modo che gli pezzetti siano grossi come ceci.

Pigliarete all'ora la carne, che volete mettere nel Pasticcio, lavandola prima con acqua calda, e poi nettarla, ed asciugarla, e se sarà un petto di Vitella, potrete farla biancheggiare, o ringosiare un poco con dell'acqua quasi bollente, e quella Carne essendo poi asciutta, la tagliarete in pezzi larghi quanto due dita, e tagliarete le croste in due parti.

Se sarà un Cappone, o altro Uccellame, o Cacciagione, che vorrete mettere nel vostro Pasticcio, bisogna appianare lo stomaco, romper l'ossa grosse, e far sopra del petto alcuni taglj, tagliare il collo, la punta delle ale, e le gambe, e metter poi la detta carne nel Pasticcio, dipoi la condirete con delle spezie salate, e dopo metterete un pezzo di bu

tiro dentro del Pasticcio, con alcune fette di lardo, potrete anche aggiungervi dell'animelle, de'sparagi, de'piedi di carciofoli, de'rossi d'ova duri intieri, ovvero spezzati in quarti, de'funghi, de'grani di agresta, del petrosello ben sminuzzato, con delle polpettine, e metterete sopra quella robba le vostre fette di lardo col butiro; dipoi essendo riempito, e fornito il Pasticcio, lo coprirete, gl'infasciarete con della carta per sostener la crosta, ed impedire, che non crepi.

Fate un buco in mezzo al coperchio, di poi indorarete il Pasticcio, e lo metterete al forno, il quale riscaldarete nell'istesso modo, che per fare pasticci da tondo, secondo che diremo al Capitolo seguente.

Quei Pasticci devono esser bastevolmente cotti in termine d'un ora, e mezza in circa, più, o manco, secondo la grandezza del Pasticcio, come anche secondo il calore del forno.

Potrete fare quei pasticci dentro una torriera con una crosta sfogliata, massime se la guernirete di piccioncini.

VII.

Pasticcio colla salsa dolce.

SE volete fare uno di quei pasticci colla salsa dolce, lo cavarete fuora fin all'imboccatura del forno, quando sarà mezzo cotto, e metterete un'Imbottatore nel buco che sta in mezzo al coperchio del Pasticcio, e vi versarete dentro un bicchiere, e quanto vi occorrerà, secondo la grandezza del pasticcio d'ipocrasso ben inzuccherato, o veramente

mente del butiro squagliato, nel quale sarà disfatto del zuccaro con un poco di cannella, più o manco dell'uno, e dell'altro, secondo la grandezza del pasticcio.

Rimettete allora il Pasticcio nel forno, e finite di farlo cuocere.

VIII.

Pasticcio tondo.

Pigliate, v. g. vicino a una libbra di carne di Vitella, o veramente di Porco fresco, di Castrato, o Vaccina, un recchio di Vitella è molto a proposito per fare simili Pasticci; pigliate anche una libbra di grasso di Vaccina fresca, ovvero della midolla, sminuzzatela bene insieme, e quando saranno grossamente sminuzzati lo condirete con del sale, e delle spezie, dipoi finirete di sminuzzarli, potete anche sminuzzare alcune cipolline, o petrosello colla carne, ed il grasso.

Quando sarà sminuzzata ogni cosa, vi aggiungerete la chiara e rosso di un ovo, o veramente la chiara sola cruda, mischiandola con detta carne pesta, con un cucchiaro di legno, per mischiare, ed incorporar bene quella composizione, nella quale vi potete mettere de' pignoli, e della passerina, se vi piacerà.

Allora formarete in tondo una crosta di pasta fina, e poi l'empirete a mezzo colla vostra carne pesta, appianite detta carne, e calcatela bene sopra detta crosta, dipoi metterete di sopra detta carne de' sparagi, o veramente piedi di carciofoli, ovvero de' fun-

ghi.

chi, tuorli d'ova duri, e tagliati in quarti, alcune fette di palato di Vaccina, se ne averete, delle giandoie di Porco, de' pistacchi, ed altre animelle, quali vi capiteranno: potete anche mischiarvi alcuni pezzetti di midolla di Vaccina, con de' maroni arrosti a mezzo. Quando fosse la stagione dell'agresta, ve ne metterete una dozzina di grani in circa, più o meno secondo la grandezza del Pasticcio, finirete d'empire il vostro Pasticcio colla detta carne pesta, e la calcarete adagio sopra dette animelle, o ingredienti.

Se farete un Pasticcio alto assai, vi potete fare più posate, tanto di carne sminuzzata, conciandola come sopra, quanto d'animelle.

Cuoprite il vostro Pasticcio, ed indoratelo per di sopra dopo d'aver fatto un piccolo buco alla punta del Capitello.

Se la crosta del vostro Pasticcio è molto fina, ed alta abbastanza, metterete una fascia di carta grossa attorno al Pasticcio, bisogna che quella fascia sia frastagliata nell'orlo, e che sia unta di buon butiro fresco dalla parte, che toccherà il Pasticcio, dipoi bisognerà metter uno spago sopra di quella fascia per attaccarla al pasticcio.

Quando il pasticcio sarà fornito e coperto, potete infornarlo; non occorre, che il forno sia del tutto sì caldo, che se fosse per far cuocere pasticci più grossi.

Quei Pasticci devono essere bastevolmente cotti in termine di una buona mezz'ora, se saranno poco grossi, e se il calore del forno sarà a proposito, e se quei pasticci saranno più o manco grossi, vi vorrà anche più o manco tempo per fargli cuocere.

Po-

Potete fare uno di quei pasticci dentro una tortiera, facendo la crosta sfogliata.

IX.

Pasticcio di Vitella battuta.

I Pasticci di Vitella battuta si fanno con carne di coscia di Vitella, o d'altra carne pesta con del grasso, e preparata come quella da Pasticci tondi. E perciò non v'è altra differenza fra il Pasticcio di Vitella battuta, ed il Pasticcio tondo, se non che li pasticci tondi sono coperti da punta, cioè hanno un coperchio puntato, e li Pasticci di Vitella battuta sono piani, scoperti, o di forma tonda ovata: vi è anche questo di particolare in altri Pasticci di Vitella battuta, che s'inaffiano, e condiscono con una salsa bianca fatta con dell'agresta, e alcuni rossi d'ova stemperati insieme. Se bisogna con questa salsa un pasticcio di Vitella battuta, quando è cotto, si rimette quel pasticcio nel forno un mezzo quarto d'ora in circa, acciocchè quella salsa si condensi.

Bisogna attaccare la carne del Pasticcio di Vitella battuta colla crosta, e per ciò fare, bisognerà calcarla colle dita, massime sull'orlo, acciocchè la pasta sia soda.

Quando avete aggiustata la prima posata della carne, bisogna coprirlo di sparagi, ed altre animelle, fra le quali potete mettervi delle castagne, o maroni mezzo arrosti, de' grani d'agresta quando sarà il tempo, dipoi potete raschiare un poco di noce moscata sopra delle animelle, e coprire quelle animelle

con

con una posata di carne pesta, e concia, come è stato detto di sopra, e quando avete calcato un poco quella carne sopra delle animelle, voi alzarete l'orlo del Pasticcio, e lo fortificarete con una benda di pasta, che voi aggiungerete per di dentro, e farete in modo che pieghi un poco sopra della carne, bisogna frastagliate quell'orlo di pasta, che toccherà sopra la carne del vostro Pasticcio, alcune polpettine, che voi averete fatto a quel fine potete raspare un poco di noce moscata sopra il Pasticcio, quando sarà pronto per mettere nel forno.

Fate cuocere quel pasticcio, e quando sarà quasi cotto, lo cavarete fin alla bocca del forno per versarvi dentro la salsa bianca, della quale abbiamo parlato quì sopra in questo Capitolo; dipoi finirete di far cuocere quel pasticcio.

Potete fare uno di quei pasticci dentro di una tortiera, e la crosta sfogliata.

X.

Pasticcio d'animelle.

PEr far un Pasticcio d'animelle s'adopera della carne pesta, e condita nell'istesso modo che per fare un Pasticcio di Vitella battuta, ovvero un Pasticcio tondo: ma bisogna metter manco carne pesta nel Pasticcio di animelle, e metter assai animelle, e anche più del grasso, e della midolla fra le posate di animelle; si guernisce il disopra con delle polpettine dell'istessa carne pesta, dipoi si raspa per di sopra un poco di noce moscata, e in fine bisogna coprire il pasticcio, ed infornarlo.

Torta

XI.

Torta d'Animelle.

FAte un pasticcio d'Animelle dentro d'una tortiera, e che la crosta sia sfogliata.

XII.

Altro modo di fare una Torta di Carne pesta.

PIgliate carne di Vitella, o di Cappone, o d'altra buona carne alessa, levatene la pelle, li nervi, l'ossa, dipoi pesterete quella carne minuto minuto dentro un mortajo; dopo d'averla avanti sminuzzata col coltello, aggiungetevi un poco di formaggio fresco con altrettanto di vecchio, che sia raspato, o fettato sottile, mettetevi anche sei ova bene sbattute, con della midolla di Vaccina, quanto ve ne sarà di bisogno, o veramente dello scotennato ben sminuzzato, mischiate ogni cosa insieme, condendole con del sale ben minuto, o veramente con un poco di speziaria, o della cannella spolverizzata.

Quando il vostro apparecchio sarà pronto metterete una crostata di pasta sfogliata dentro d'una tortiera, guernitela bastevolmente col vostro ripieno, o composizione, dipoi vi metterete un coperchio di pasta, fatevi un piccol buco in mezzo, e fate cuocere quella torta bastevolmente.

XIII.

Pasticcio alla Cardinale.

Stendete dentro una piccola tortiera, o veramente dentro un modello di latte della pasta sfogliata spessa in circa come un testone, e che avanzi per di fuora attorno attorno, empite quella crosta con della carne di Vitella, o di pollame crudo, o veramente inbianchita, cioè a dire più di mezzo cotta, e ben sminuzzata con egual quantità di midolla, o di grasso di Vaccina, e che quell'apparecchio sia condito con delle spezie salate: potete mischiarvi de' pignoli, o della Passerina, con alcune fette di rossi d' ova duri.

Quando il Pasticcio sarà guernito, lo coprirete pulitamente con una crosta sfogliata, e poi lo farete cuocere.

Ve ne sono alcuni, che mettono del zuccaro dentro quella sorte di Pasticcio, come anche della salsa dolce quando sono mezzo cotti.

Se quei Pasticci sono piccoli, gli potrete far cuocere dentro un piccolo forno di rame.

XIV.

Pasticcio all'Inglese.

Pigliate un Leporino ben tenero, e curato, levatene anche la coratella, tagliate la testa, e le zampe, appianate lo stomaco, e battete anche bastevolmente la carne acciò sia più tenera, fattevi de' taglj piccoli sopra il dosso, ed alle coscie, o veramente taglia-

telo

tato in pezzi, lardando di poi la carne con de' lardelli sottili.

Quando il Leporino sarà apparecchiato in quel modo, voi formarete una crosta di grandezza bastevole, facendola spessa quanto la larghezza di due dita, mettetela sopra un foglio di carta, e sopra una delle punte di quella crosta vi stenderete una posata di midolla, o grasso di Vaccina, o di lardo pesto minuto; quella posata ha da essere larga, e lunga quanto il Leporino, condite quella posata con del grasso, e con della speziaria salata, di poi stendete il Leporino colla panza all'ingiù sopra di quell'incrostatura, o posata di grasso, e se averete tagliato in pezzi il detto Leporino, bisognerà rimettere tutti li pezzi nel suo luogo, di poi si spolverizzerà il Leporino per di sopra con delle spezie salate, metterete anche della midolla, o grasso sminuzzato sopra detto Leporino, di poi dell'animelle, o degl'ingredienti, v. g. della passerina, de' pignoli ben lavati, scorza di limone confettata, e spezzata minutamente, o veramente fettata sottilmente, aggiungetevi anche delli pezzi di midolla di Vaccina, delli funghi, e de' pistacchi se ne avete, de' latticini di Vitella, creste bianche di Gallo, rossi d'ova intieri, o tagliati in quarti, con de' Capperi se ne saranno.

Bisogna mischiare gl'ingredienti, e condirli con poca speziaria salata, e quando tutti quegli ingredienti saranno posti sopra del Leporino, lo coprirete con un'incrostatura sottile di grasso pesto minuto, mettendovi anche per di sopra alcune fettoline di lardo, di poi stenderete in luogo sopra di detta

com-

composizione in circa mezza libbra di buon butiro fresco, e sopra detto butiro una buona manciata di zuccaro spolverizzato.

Quando il pasticcio sarà fornito, lo coprirete coll'altra parte della crosta, che è restata vuota, e quando sarà ben chiuso, e ben ornato, bisognerà indorarlo per di sopra, di poi infornarlo sopra un foglio di carta, avvertendo di non romperlo.

Quando quel pasticcio sarà stato nel forno lo spazio di mezz'ora, voi farete un buco nel mezzo della crosta di sopra, acciò che non crepi, e farete un fuoco come per far cuocere un pasticcio di Gallinaccio.

Quel pasticcio si può cuocere in termine di due ore buone.

Alcuni stemperano un mez o grano di muschio, con una goccia d'acqua rosa, e lo mettono dentro quel Pasticcio affogandolo, ma l'odor del muschio nuoce alla maggior parte delle Donne, e ad altre persone, e però starà bene di lasciarlo.

Quando quel pasticcio sarà cotto, lo caverete fuora del forno, e stenderete a poco a poco sopra la crosta del ghiaccio di zuccaro con un coltello, o veramente col dosso d'un cucchiaro d'argento, e bisogna, che quel ghiaccio, o vetrata di zuccaro sia sottile quasi come un foglio di carta.

Subito, che il pasticcio sarà indorato con quella vetrata, o vernice, lo rimetterete in circa mezzo quarto d'ora alla bocca del forno per asciugare detta vernice; e bisognerà, che il calore sia poco gagliardo, acciocchè detta vernice diventi bianca, perchè se il forno sarà troppo caldo, la vernice diventerà

rà

li savra: Subito che detta vernice è asciutta, bisogna cavar il pasticcio fuora del forno, e servirlo il più destramente, che potrete, di paura che il pasticcio non si rapprendi, e la vernice non si disfaccia.

XV.

Pasticcio alla Svizzera.

COmminciate un pasticcio tondo con della pasta mezza sfogliata, facendo la crosta spessa quanto la larghezza d'un dito, mettetevi nel fondo una manciata di Vitella sminuzzata con del grasso, dipoi fornirete il pasticcio con un Leporino, o Coniglio spezzato; condite la carne con delle spezie salate; aggiungetevi quantità di maroni, de' funghi, una scalogna ammaccata, o tagliata in pezzi, con delle bagatelle se n' averete, dipoi si metterà per di sopra una manciata di Vitella sminuzzata con del grasso, con sei, o sette polpettine di Vitella, dipoi mezza libbra di butiro, quattr' oncie di midolla, e quattr'oncie di grasso di Vaccina sminuzzato; dipoi alcune fette di lardo sopra tutto l' apparecchio.

Quando quel pasticcio sarà fornito, lo coprirete con una crosta sfogliata, spessa quanto la larghezza del dito piccolo in circa, indorate quel coperchio, e fattevi un buco nel mezzo, dipoi bisognerà infasciare quel pasticcio attorno attorno con una banda di carta, unta di butiro, alta quanto il pasticcio, e legarvela con uno spaghetto per mantenerlo nel suo essere.

Met-

Mettete quel Pasticcio dentro del forno sopra un foglio di carta bianca, dandogli un calor dolce, come ad una pizza, e vi vorranno almeno due ore per cuocerlo.

XVI.

Pasticcio di Troncoli.

Pigliate de' troncoli di Pollame, v. g. de' colli spezzati, dell' ale, de' ventricoli, de' fegati, da' quali levarete l'amarezza, lavate bene tutte quelle cose in due, o tre acque, di poi bisognerà farle sgocciolare: Voi potete anche tagliare un pezzo di coratella di Porchetto, o veramente d'un Agnello dopo d'aver levato il fiele, e bisognerà lavar la coratella quando sarà tagliata in pezzi.

Di poi bisogna mettere quei pezzi dentro un tegame ben pulito, e condirli con della speziaria salata, del petrosello, e del lardo sminuzzato, vi potete aggiungere de' funghi, e dell' agresta granita quando è la stagione, o veramente delli cardi, o delli sparagi, o de' piedi di carciofoli tagliati in pezzi.

Quando quell' apparecchio sarà pronto, si farà la crosta di Pasticcio, la quale ha da essere di pasta fina, facendola spessa quanto due testoni, più o manco secondo la grandezza del Pasticcio, di poi s'empirà colli troncoli conditi conforme abbiamo detto, di poi si metterà sopra quei troncoli alcune fette di lardo, con un buon pezzo di butiro fresco appianito conforme la grandezza del Pasticcio.

Mettete un coperchio di pasta sopra del Pasticcio, ed indoratelo, e se occorrerà gl' in-

fascia-

fasciarete con una fascia di carta unta di butiro: fate un buco in mezzo al coperchio, e mettete il Pasticcio nel forno, e quando sarà cotto si vuoterà dentro un poco di salsa bianca con un'Imbottatore, ritornate per qualche tempo il Pasticcio nel forno per far condensar la salsa fatta con de' rossi d'ova stemperati con un poco d'agresta.

XVII.

Pasticcio tondo sfogliato all' Italiana.

COmponete la vostra crosta sfogliata, e fatela spessa quanto la larghezza d'un dito, di poi si guernirà nel fondo con una brancata di Vitella sminuzzata con del grasso, di poi vi si aggiungeranno tre Piccioni vecchj a' quali si tagliano avanti le zampe, e le ale, il collo appianando lo stomaco, e lardandoli a traverso della carne d'alcuni lardelli, come la carne del Pasticcio di selvaticina, di poi condirete con della speziaria salata. Mettetevi ancora de' maroni pelati, de' pignoli, e dell'uva passa, una piccola brancata di ciascheduno, tre rossi d'ova duri tagliati per mezzo, un poco di cannella spolverizzata, con sei oncie di zuccaro, una fetta di limone marinato, delli funghi e bagatelle se ne avete, ed in cambio di pernici o piccioni, potete adoperare dell' altra carne in quel pasticcio, v. g. della carne di Coniglio tagliata in pezzi, ben lardata.

Per sostener la carne di quel pasticcio, aggiungerete sopra de' suoi ingredienti una brancata di carne di Vitella sminuzzata con della

midol-

midolla, o grasso, sei o sette polpette di Vitella, mezza libbra di butiro, quattr'oncie di midolla, e grasso pesto, con alcune fette di lardo per di sopra, coprite quel pasticcio con un coperchio di pasta spesso quanto la larghezza del dito piccolo, o in circa, indorate quel coperchio, fatevi un bucco in mezzo.

Bisognerà avviluppare il detto pasticcio attorno, con una fascia di carta unta di butiro, ed alta quanto il pasticcio, ligando con un spago quel pasticcio, acciò non si disfaccia.

Infornate quel pasticcio sopra d'un foglio di carta bianca, dandogli un calore dolce, come si suol fare ad una pizza. Vi vorranno almeno due ore, e mezza per far cuocere quel pasticcio.

Quando sarà quasi cotto lo cavarete fuora del forno, e vi si verserà con un imbottatore per il buco del coperchio una salsa dolce fatta con quattr'oncie di zuccaro, e vicino ad una foglietta di vino con un poco di cannella spolverizzata; rimettete poi il pasticcio nel forno in circa mezz'ora per mistigar, ed incorporar bene quella salsa dolce.

XVIII.

Pasticcetti alla Spagnuola.

FAte della pasta fina, e per dodeci oncie di farina, aggiungeretevi quattro rossi d'ova; quando quella pasta sarà apparecchiata, voi farete la crosta de' pasticcetti tondi spessa quasi quanto un testo, nè più, o manco secondo la grandezza del pasticcio, e la guernirete col piccatiglio seguente.

Smi-

Sminuzzate della carne di Cappone, quattro oncie di carne di Porco fresco, quattr' oncie di carne di Castrato, due latti di Vitella, del lardo grasso, della buona midolla, e grasso di Vaccina, di ciascheduno quattr' oncie, un poco di scalogna, o cipolla, ed assai funghi, del sale, e della speziería dolce a discrezione, e pestatene tutte quelle cose insieme.

Fornite le vostre croste con quella pestatura, dipoi bisognerà coprire i vostri Pasticcetti con un coperchio sfogliato con dello strutto, e poi indorarlo, dipoi farli cuocere.

XIX.

Pasticci alla Principessa.

Pigliate pasta di zuccaro, fatene delle croste le più sottili che potete: bisognerà aggiustarle dentro de' piccoli modelli, come se fosse per far Pasticci alla Cardinale, fornite quei Pasticcetti con della carne arrosta, o alessa, che sia ben delicata, v. g. carne di Cappone ben sminuzzata, con della buona midolla di Vaccina condita con ispeziaria salata: vi potete aggiungere dell' animelle perlessate, e de' funghi cotti nel butiro, e cose simili.

Quando i Pasticetti saranno forniti, si copriranno coll' istessa pasta, gli darete un bollo, e saranno cotti in manco di un quarto d' ora.

XX.

Pasticcio di Raina, o d'altro Pesce ad uso di Selvaticina per mangiar freddo.

PIgliate una bella Raina, o qualche altro Pesce grosso, e se avrà delle squame bisognerà levarle, e cavar fuora gl'interiori vi sono alcuni pesci, che si scorticano conforme l'Anguilla.

Quando il pesce è sgombrato, e nettato, si può anche levare il polmone.

Essendo apparecchiato il pesce, gli farete de' tagli profondi sopra della schiena, dipoi si larderà detto pesce con del lardo di Balena, o de' lardelli d'Anguilla, e in tempo di carne potete lardar detto pesce con del lardo grasso.

Non vi scordate di levare il latte, e le ova dal ventre del pesce.

Quando il vostro pesce sarà apparecchiato del tutto, voi farete una crosta pasta spessa due o tre dita, e se sarà un pesce molto grande, si farà quella crosta di lunghezza e larghezza bastevole; dipoi stenderete sopra una parte di quella crosta una posata di butiro fresco proporzionata alla lunghezza del pesce, dipoi la spolverizzarete con speziería salata, e poi stenderete il vostro pesce sopra quella posata di butiro, e spolverizzarete il pesce dentro della panza e di fuora con della speziaria salata; mettete dentro della sua panza una posata di butiro, e di sopra un' altra incrostatúra di butiro, aggiungetevi alcune foglie di lauro: voi potete mettere il latte,

tre, o l'oya accanto al pesce, e romperli. Salate il vostro Pasticcio ragionevolmente, e con giudizio, e quando sarà condito, bisognerà serrar detto pesce dentro della sua crosta, e poi indorar con indoratura magra, e sarà in tempo di Quaresima, o altri giorni magri.

Mettete quel Pasticcio dentro il forno, e quando vi sarà stato incirca mezz'ora, farete sopra del coperchio un buco piccolo, dipoi lo ritornarete nel forno per finire di farlo cuocere.

XXI.

Pasticcio di Pesce coperto, o scoperto, il quale si ha da mangiar caldo.

PEr far cuocere uno di quei Pasticci di pesce, vi vogliono almeno tre ore buone, quando però fosse un pesce grande; e quando crederete, che possa esser cotto lo cavarete dal forno, e vederete se il brodo copre il pesce, tastando con un stecco di legno, il quale bisognerà ficcar dentro adagio per il buco che sta nella crosta di sopra, perchè se vi sarà troppo poco brodo, come spesso accade, farete squagliare del butiro, che speziarete e salarete, dipoi lo versarete dentro del Pasticcio con un imbottatore per accrescer la salsa.

Un giorno dopo che il Pasticcio sarà cotto, voi turarete il buco, che sta nel coperchio del Pasticcio con un poco di pasta.

Pigliate qualsivoglia pesce, che vi parerà, v.g. una Raina, ovvero un'Anguilla, o una Tenca, o veramente una Lasca, curatelo ed

apparecchiatelo conforme abbiamo detto nel Capitolo precedente, salvo che non bisogna lardarlo.

Vi sono alcuni, che fanno riscaldar, e ri gonfiar il pesce nell'acqua calda, quando è ben curato, massime se il pesce sarà ghiaroso, come la Tenca, o veramente l'Anguilla, avanti di metterlo dentro il Pasticcio tondo, il che fanno ancora li Pasticcieri, perchè se si chiude dentro un pasticcio del pesce crudo fa crepare il pasticcio.

Quando il pesce è apparecchiato, bisogna formare una crosta di pasta fina, o veramente sfogliata, e farla di lunghezza, e grandezza proporzionata a quella del vostro pesce, perchè per il solito il Pasticcio di pesce si fa di forma ovata.

Nondimeno osservarete, che la crosta di quei Pasticci non si suol far fina, cioè a dire, che non vi si mette tanto butiro, massime quando si vuol far quei Pasticci scoperti, perchè la crosta si rovesciarebbe troppo facilmente, e la salsa anderebbe via: quella crosta ha da essere spessa in circa, come due o tre Piastre Romane.

Osservate dunque, che non bisogna fare la pasta così fina, e che i buoni Pasticcieri la impastano coll'acqua calda, acciocch' ella sia più soda, e quando si è fatto la crosta per fare un Pasticcio di pesce che sia coperto, si ha da lasciare all'aria lo spazio di mezz'ora per assodarla prima di mettervi il pesce dentro.

Bisogna proporzionar la grandezza della vostra crosta alla grandezza del pesce, che volete chiuder dentro: quando la crosta del Pasticcio sarà assodata, metterete nel fondo un in-

incrostatura di butiro fresco, la quale spolverizzarete con speziaria salata, dipoi stendere-te sopra d'essa il vostro pesce, avendovi fatto avanti de' tagli nella carne più spessa, e se il vostro pesce sarà solo troncato, bisognerà riaggiustare i pezzi come stavano prima, cioè riaggiungerli, e far apparire il pesce intiero: se il Pasticcio sarà di forma ovata, mettete ancora un' incrostatura di butiro nel ventre del pesce, ed un'altra per di sopra; condi-telo di speziaria salata, potete collocare ac-canto al pesce le sue ova, ed il suo latte, spolverizzandoli di speziaria salata; dipoi po-tete aggiungere nel Pasticcio de' pignoli, del-la passerina, de' funghi, de' capperi, de' spa-ragi, de' piedi di carciofoli, o veramente al-tre cose simili, se n'avrete, con de' grani di agresta: alcuni vi mettono ancora dell' ostri-che, che si fanno un poco riscaldare nell'ac-qua bollente, facendo in modo, che il vo-stro Pasticcio sia poco salato.

Dipoi se la crosta è fina, o veramente se avete paura ch'ella non tenga sodo nel forno quando comincierà ad inzupparsi del butiro squagliato, bisognerà fasciare il vostro Pastic-cio per di fuora: Si può anche metter una benda di carta per di dentro prima di guernir-lo; quelle bende hanno da essere di carta rad-doppiata, ed unta di butiro, e bisognerà an-cora legarle per di fuora con un spaghetto.

Infornate il vostro Pasticcio, avvertendo che la crosta non si divelli da una o dall'altra parte; che se si divellasse da qualche parte, bisognerà drizzarla destramente colla palla del forno.

Quando quel Pasticcio sarà mezzo cotto, lo cavarete fin alla bocca del forno per ag-

giungervi del butiro e dell'agreſta peſta, o veramente vi metterete due oncie incirca di mandole pelate e peſte, o veramente farne del latte con un poco d'agreſta, ritornando poi il Paſticcio nel forno.

Quei Paſticcj di peſce, che ſono ſcoperti, ſi potranno cuocere in termine di un'ora e mezza, o incirca, purchè ſiano di grandezza mediocre.

Oſſervate, che ſe volete mettere un'Anguilla intiera in Paſticcio ſcoperto, biſognerà tagliarne l'oſſo medio ogni quattro dita di largo, perchè ſe non rompete detta ſpina, ella ſi alzerà cuocendo, eſtendendoſi in quella maniera, che vi ſarà pericolo di ſcompor il Paſticcio, e guaſtarlo; e perciò ſarà meglio tagliare detta Anguilla in pezzi, lunghi quanto vi parerà.

Quei Paſticcj di peſce ſi ponno fare coperti, e per tal effetto ſi farà una croſta di paſta fina lunga e larga baſtevolmente per fare il Paſticcio tutto d'un pezzo, a foggia di un Paſticcio di ſelvaticina.

Quando queſta croſta ſarà apparecchiata, ſi metterà ſopra una metà un'incroſtatura di butiro freſco e ſpeziato, dipoi ſi ſtenderà il peſce tutto apparecchiato, e quando il Paſticcio ſarà del tutto fornito, e guernito, lo coprirete coll'altra metà della croſta, che reſta vuota, dipoi ſi farà un buco in mezzo a quel coperchio, com'è ſtato oſſervato nel Capitolo de' Paſticcj di Selvaticina.

Oſſervate, che alcune volte ſi fanno de' Paſticcj tondi con del peſce, e quei Paſticcj hanno da eſſer coperti, come abbiamo oſſervato, ed il peſce ſi deve troncare.

Pa-

XXII.

Pasticcio di Pesce disossato, e sminuzzato, cioè acciato.

Pigliate della pasta fina, quanta ve ne occorrerà, la quale si fornisce come quella de' Pasticcj tondi, o di carne di Vitella pesta, componete le vostre croste a foggia di Pasticcj alla Cardinale, o veramente ad uso di Pasticetti tondi di tre soldi; e se gli farete tondi, bisogna che nel mezzo del fondo la crosta sia più spessa; quando le croste saranno composte, vi stenderete dentro primieramente un' incrostatura d' un poco di butiro fresco, dipoi s' empirà il Pasticcio a mezzo con della carne di Raina trita, che sia condita, come diremo dopo, dipoi stenderete sopra di quella acciatura una posata di animelle magre, v.g. alcuni piedi di carciofoli, o veramente di sparagi perlessati, oppure de' latti, o lingue di Raina cotte coll' intingolo di carpio, o veramente di maroni mezzo cotti; e fuori della Quaresima vi potete aggiungere de' mezzi rossi d' ova duri, e se fosse un giorno di grasso vi si potrebbe mischiare un poco di midolla di Vaccina.

Quando detto Pasticcio sarà fornito con quelle bagattelle, vi aggiungerete anche un pezzo di butiro; se non vi saranno delle bagattelle, o ingredienti, non per questo bisognerà tralasciare di metter del butiro sopra la prima posata di pesce acciato, e dipoi s' empirà bastevolmente il Pasticcio con detto pesce acciato, rimettendo di nuovo sopra detta

acciatura un pezzetto di butiro, e se li Pasticci saranno tondi, li coprirete con un Coperchio a foggia di piramide con un buco per di sopra, e poi s'indorerà detto coperchio.

Infornate quei Pasticci, dandogli un calor dolce, come alli Pasticetti tondi.

E se farete de' Pasticci scoperti con del pesce trito, vi potete aggiungere una salsa dolce quando saranno cotti; e se fosse un giorno grasso vi si potrebbe aggiungere del succo di cosciotto di Castrato, o veramente d'altra carne arrosta, ovvero una salsa bianca, de' torli d'ova crudi stemperati con dell'agresta, dipoi bisognerà ritornar a metter nel forno il Pasticcio per poco tempo, acciò pigli il sapore di quella salsa, e che detto intingolo possa condensarsi; ma quei Pasticci di pesce trito sono difficili da governare quando sono un poco grandi, e perciò sarà meglio farne delle torte con una crosta sfogliata.

XXIII.

Modo di levar le spine dei Pesci, e di apparecchiare un buon piccatiglio di Pesce per formare i Pasticci.

PEr fare un piccatiglio di pesce, bisognerà primieramente squamare il pesce, se occorrerà, dipoi pelarlo, cioè a dire levarne la pelle, sgombrarne la panza, e levarne le budella, e quanto vi sarà, l'ova, il latte, ed il sangue, dipoi si disosserà il pesce, cioè a dire, che bisognerà dividere la polpa dall'ossa, e di più vi sono alcune spine minute frammischiate colla polpa, le quali si han da leva-

levare con diligenza; il che si può fare, levando con un coltello la polpa del Pesce in fette, v.g. d'una Raina: ma perchè quel modo di disossare il Pesce è difficile, ed oltre ciò la polpa del Pesce, che è cruda fa crepare il Pasticcio, se vi si mette tutta cruda, all'ora sarà meglio disossare il Pesce nel modo seguente.

Quando il Pesce è curato, ed aggiustato bisogna metterlo dentro acqua quasi bollente, lasciando a molle più, o meno secondo che è grosso, e spesso, sarà tempo di cavarlo fuori dell'acqua quando potrete facilmente staccare la polpa dalle spine, e così sarà facile disossare il Pesce: ma siccome l'acqua leva il sapore al Pesce, sarà meglio far cuocere il Pesce coll'intingolo di carpio, quando sarà un poco raffreddato dentro della sua salsa, acciò piglj bene il sapore di essa sarà facile di dividere la polpa dalle spine.

Quando averete diviso la polpa dalle spine, la metterete sopra d'una tavola, aggiungendovi un poco di petrosello, del sale, de' funghi tagliati in pezzi, con un poco di speziaria; se amate il dolce, vi si può aggiungere della passerina, con de' pignoli ben lavati; bisogna tritare ogni cosa insieme, e quando il piccatiglio sarà pronto se ne guerniranno li Pasticcj, come è stato detto.

Se avanzerà del piccatiglio, si può mettere dentro d'una scudella con del butiro, e con una cipolla, o veramente una scalogna intiera, facendolo cuocere, ed in quel mentre, che cuoce lo voltarete di quando in quando, vi si ponno aggiungere de' capperi, con un poco di sale se ne sarà, e poi sul fine un poco d'agresta.

Quando il piccatiglio sarà cotto, e che la salsa sarà fatta, e di buon sapore, cavarete via la cipolla, o scalogna, e rasparete un poco di noce moscata sopra del piccatiglio, se per caso non vi sarà messo speziaria.

Potete aggiungere sopra del piccatiglio delle fette strette, e lunghe di pane, a foggia di lardoni, un poco di salsa di Germania sarebbe anche buona ne' piccatigli, se non vi avete messo dell'intingolo di carpio.

E per far meglio il Pasticcio finito, cioè che non paja Pesce, potete tritare dell'ova dure col piccatiglio di Pesce, ovvero si potrebbe aggiungere del succo di cosciotto di Castrato, o di qualche altra buona carne.

Se desiderate far delle polpettine di Pesce, pigliate della carne di Pesce trita, avanti che sia cotta nel butiro, bagnandola con un poco di chiara d'ova, o veramente dell'agresta, o del vino bianco, dipoi andarete spernendo, ed attondando colle mani quel piccatiglio, per formarne delle polpette, le quali si faranno cuocere, come il piccatiglio.

Ve ne sono alcuni, che fanno cuocere il piccatiglio di Pesce, prima di farne de' Pasticci; ma quando il piccatiglio è cotto è troppo gazzoso, a causa della salsa.

XXIV.

Pasticcetti con l'oglio, con polpa di Pesce trito.

Pigliate della pasta fatta con l'oglio, e formate delle crostine di dentro de' modelli piccoli, se ve ne piace di far detti Pasticcetti senza modello.

Quan-

Quando le croste saranno fatte, l'empirete con la polpa pesta di Raina, o Luccio, o di Perchia, e di Trascina, o di Sfoglia, ovvero di qualch'altro Pesce cotto coll'intingolo di carpio, pestando bene detta polpa con un poco di petrosello, e de'pignoli, e delle anchiove bastevolmente dissalate; potete aggiungervi delli funghi cotti col butiro, pestate bene ogni cosa insieme, e conditelo con delle spezie salate.

Quando quella polpa sarà ben trita, vi metterete dell'oglio buono, ed affinato a vostra discrezione, come abbiamo detto nel capitolo della pasta con l'oglio: Quando il piccatiglio sarà pronto se n'empiranno le cassette o croste, dipoi si copriranno con un coperchio di pasta con l'oglio, e poi indorateli, e fate cuocere quei Pasticcetti con un calore dolce.

Quelli a' quali non piace l'oglio vi potranno mettere del butiro.

MODO DI FARE

UN PANE BENEDETTO.

CAPITOLO OTTAVO.

SE volete adoperare sei libbre di fior di farina per far un pane benedetto, bisognerà primieramente pigliare in circa la grossezza d'un ovo di levito franco, e mettere in circa la terza parte della vostra farina sopra d'una tavola ben pulita.

Fate un fosso in mezzo alla farina, mettetevi il levito, stemperandolo diligentemente con dell'acqua calda, maneggiandolo col

le vostre mani, di poi impastarete la vostra farina col levito disfatto nell'acqua, mettendovi nell'acqua quanto ve ne occorrerà per impastarne bene quella pasta, sin tanto, che sia ben dolce, e molle abbastanza.

Quando la pasta sarà bastevolmente impastata in modo, che non vi siano dentro de' calli, la coprirete bene, e la manterrete calda in luogo, dove non entri vento, nè freddo, come se fosse per fare del pane.

Lasciate star così quella pasta due, o tre ore in circa, se sarà d'Estate, acciò quel levito possa gonfiarsi abbastanza, ma se sarà d'Inverno, vi vorranno cinque o sei ore per fare quel levito.

Adochiate quella pasta di quando in quando, e quando osservarete, che sarà gonfiata, e la crosta spaccata, metterete l'avanzo della vostra farina sopra d'una tavola, e vi farete un fosso in mezzo un poco grande, e vi metterete un poco d'acqua tiepida, dentro la quale si sia fatto disfare due oncie di sale, e quattr'oncie di butiro fresco; mettete anche nell'istesso buco tutta la vostra pasta, mischiando, ed impastando ogni cosa insieme, ma detta pasta non ha da essere così molle quanto la prima volta.

Brancicitate bene tutta quella pasta, di poi le darete la forma d'un pane grosso, e la coprirete subito, acciò non si guasti.

Lasciate stare così tutta la vostra pasta lo spazio di mezz'ora incirca, di poi la stenderete in lungo, o veramente la metterete sopra d'un tondino di legno spolverizzato con un poco di farina, acciocchè la pasta non vi si attacchi: di poi comporrete, o formarete

il vo-

il vostro pan benedetto fatto a foggia di pizza grande, il quale indorarete di dentro, e di fuora: bisognerà anche piantare in alcuni luoghi di detta pizza alcuni stecchi di legno puntati, acciocchè non si gonfi.

Quando detta pizza sarà lavorata, e garbeggiata, la metterete sopra di una spala un poco grande, e l'infornarete, avvertendo di non romperla.

Per cuocere detta pizza vi vorrà una mezz' ora, riscaldando il forno un poco meno, che se fosse per cuocere del pane grosso.

Nell'istesso modo, che si conosce quando il pane è cotto, così ancora lo conoscerete anche l'istessa pizza.

Notate, che li Pasticcieri adoperano levatura, e scuma di birra nelli pani benedetti, o pizze, che fanno in cambio di levito franco, perchè la levatura di birra concia più presto, e fa levare più presto la pasta, e fa anche più comparire la loro mercanzia, e la rende più delicata, benchè manco utile per la sanità.

Osservate ancora, che se voi farete una pizza grande, bisognerà branccicare la pasta con un pezzo grosso di legno chiamato da' Pasticcieri uno spinatojo.

II.

Pan benedetto fino, e delicato chiamato in Parigi del Cussino, ed in altri luoghi Canto.

FAte il vostro levito conforme abbiamo detto nel capitolo antecedente con tre libbre di farina, e quando sarà apparecchiato

met-

metterete sopra d'una tavola l'avanzo della vostra farina, fatevi un fosso in mezzo, scaldatevi una foglietta d'acqua, o piuttosto di latte, acciò quella pizza sia più fina, e più delicata: fate disfare due oncie di sale, ed una libbra di butiro in quel latte, votatelo dipoi dentro del fosso della farina, aggiungendovi mezza libbra di formaggio molle bianco, e fatto col fior di latte, e se volete ancora, tre o quattr'ova stemperate con un poco di latte, impastando insieme ogni cosa con diligenza.

Quando sarà bene impastata detta pasta la formarete come è stato detto al capitolo antecedente, dipoi la coprirete, e la lasciarete riposare mezz'ora in circa, e poi ne formarete un canto, o pane benedetto, il quale bisognerà indorare, e passarvi il bastoncino puntato, e poi infornarlo.

Notate, che per cuocere quel pane benedetto fino, vi va più tempo, perchè la pasta è più fina.

MODO DI FARE

UNA TORTA DA PASTICCIERE COLLA PANNA.

CAPITOLO QUARTO.

APparecchiate una crosta di pasta fina, o veramente una pasta sfogliata dentro una tortiera.

Osservate, che bisogna, che le tortiere di rame siano stagnate per di dentro, acciocchè la crosta non vi si attacchi, e che non sappia di rame.

Biso-

Bisogna anche, che il fondo delle tortiere sia unito, e paro, cioè, che non vi siano sofferti.

Notate ancora, che bisogna stendere col dito grosso un pezzo di butiro nella tortiera per ungerla leggermente, e se la crosta della torta non è sfogliata, acciò non s'attacchi alla tortiera quando cuoce.

Bisogna anche ungere il di dentro della tortiera, quando volete farvi cuocere una Pasticcieria senza crosta, v. g. una frittada col pane.

Se la crosta di qualche Pasticcieria sarà fatta di pasta sfogliata, non occorrerà ungere con del butiro il fondo della tortiera, ma basterà solo spolverarla per di dentro con un pizzicotto di fior di farina, acciò che la crosta non s'attacchi alla tortiera.

Quando la crosta sarà stesa dentro la tortiera, bisognerà far quagliare sopra d'un scaldino, v. g. quattr'oncie di buon butiro fresco per una torta di mezzana grandezza, e quando sarà squagliata, vi metterete della panna di Pasticciere grosso quanto tre ova, un poco di cannella spolverizzata, una buona manciata di zuccaro con poco d'acqua rosa; vi si può aggiungere della passerina, de' pignoli con delle fettoline di scorza di limone marinato.

Bisognerà mistigare insieme tutti quelli ingredienti, dipoi si guernirà la crosta che ha da esser grossa quanto due testoni, e quando la torta sarà fornita bastevolmente si guernirà per disopra una benda di pasta.

Per cuocere questa torta vi vorrà un quarto d'ora in circa, e quando sarà cotta, ca-

vera-

veramente quasi cotta, si caverà fuora del forno per spolverizzarla di zuccaro, dipoi si rimetterà anche un poco nel forno, acciocchè il zuccaro s'agghiacci, dipoi la cavarete fuora, e l'inaffiarete con un poco d'acqua rosa.

Notate in generale, che se volete adoperare de' pignoli, o della passerina, bisognerà nettarli prima di mettervi dentro qualche Pasticcieria.

Osservate ancora, che se fate cuocere nel forno una torta, o qualch'altra Pasticcieria dentro una tortiera, bisognerà alcune volte metter la tortiera sopra della bragia.

Osservate ancora, che se farete cuocere una Pasticcieria dentro d'una tortiera sopra la cenere calda senza infornarla, bisognerà che l'orlo della Pasticcieria sia più basso di quello della tortiera, e si coprirà la tortiera con un coperchio a proposito, sopra del quale si metterà della cenere calda con un poco di bragia più o manco secondo la grandezza, e grossezza della pasticcieria, perchè bisogna che vi sia fuoco sotto, e sopra la tortiera quando si fa cuocere una pasticcieria dentro d'una tortiera vicino al fuoco, e senza infornarla.

II.

Altra Torta delicatissima di Panna.

UNgete leggermente una tortiera con un poco di buon butiro fresco, dipoi si guernirà quella tortiera con una crosta di pasta fina, o sfogliata, e dipoi empirete bastevolmente quella crosta con della Panna fina di Pasticcieria; vi si può aggiungere del lar-

do

do ottimo raspatosi grosso quanto un ovo, o due, potete anche aggiungervi della scorza di limone marinato tagliato in pezzi minuti. Resterà solo da lavorare, e garbeggiare il di sopra della torta con delle picciole bande di pasta, e poi si farà cuocere.

Quando sarà cotta detta torta, la spolverizzarete di zuccaro, e la tornarete a metter nel forno per poco tempo. Di poi s'inaffierà leggermente con alcune goccie d'acqua rosa.

LIII.

Torta colla midolla di Vaccina.

Pigliate quattr'oncie di midolla di Vaccina, schiocciatela a pezzi colle dita grossi quanto delle nocchie, aggiungete in circa altrettanto di zuccaro spolverizzato, e due rossi d'ova, una brancata di specie salate, de' pignoli, della passerina, e della scorza di limone trito minuto, metetevi anche del biscotto, o maccaroni, cioè mostazoli di marzapane, o veramente delle mandole peste, ovvero della mollica di pane grosso in circa quanto un ovo; mischiate insieme tutte quelle cose con un cucchiaro, e quando tutto ciò sarà apparecchiato, ne fornirete una tortiera colla sua crosta, dipoi bendarete forte la vostra torta per disopra, o veramente la coprirete d'un foglio di pasta frastagliato in più parti.

Fate cuocere la vostra torta, e quando sarà cotta, la spolverizzarete con del zuccaro, e ritornarete a metterla nel forno per un poco di tempo.

IV.

Torta col Lardo.

RAspate del lardo grasso con un coltello, o veramente con una raspa, ovvero basterà solo tritarlo minuto, potete metterlo nell'acqua polita per qualche tempo, dipoi nè pastarete quattr'oncie, aggiungetevi in circa altrettanto zuccaro spolverizzato con due rossi d'ova, un pizzicotto di speziaria salata, in circa la terza parte d'una scorza di limone, ed anche della mollica di pane bianco ben sminuzzato, o veramente del tortello di mandole, e marzapane, ovvero solamente in circa altrettante mandole pelate, e peste con un poco d'acqua rosa, o veramente in vece d'una di quelle cose, vi metterete una buona cucchiarata di panna di pasticciere, perchè ella è buona in ogni sorte di torta, mischiate tutte quelle cose insieme, potete anche aggiungervi un poco di passerina, e pignoli, e quando quella composizione sarà pronta, metterete bastevolmente una tortiera coperta della crosta, dipoi finirete di garbeggiare la vostra torta, ed in somma la farete cuocere, e quando sarà cotta la spolverizzarete di zuccaro, e la ritornarete nel forno, e quando l'avere cavata fuora, l'inaffiarete con alcune goccie d'acqua rosa.

Ter-

V.

Torta di Rognone di Vitella.

QUando una longia di Vitella è arrosta, pigliarete li rognoni col grasso, che vi sarà, tritateli ben minutà, e conditeli come la torta con della midolla di Vaccina, potete aggiungervi una cucchiarata di panna fina di pasticcieria.

Empirete una torta, che abbia la sua crosta, con quella composizione, coprirete quella torta con un foglio di pasta frastagliato; dipoi farete cuocere la vostra torta, e quando sarà cotta vi metterete del zuccaro con alcune goccie d' acqua rosa, come al Capitolo precedente.

Potete fare una torta con della lingua di Vitella, nell'istesso modo di quella di Rognone.

V I.

Torta dell' Ova.

GUernite la vostra tortiera con una crosta di pasta fina, e sfogliata; dipoi metterete una brancata di zuccaro spolverizzato dentro quella crosta, e tagliarete in due prati in circa venti torli d'ova dure più, o manco secondo il vostro bisogno, assettate quelli mezzi torli d' ova nella vostra tortiera sopra della posata di zuccaro, e quando quella posata d'ova sarà guernita, trapuntarete cinque, o sei mezzi torli d' ova, con cinque, o sei garofani in circa, dipoi spolveri-

rizzarete quella posata d'ova con un poco di canoella spolverizzata, aggiungetevi un poco di scorza di limone secca quanto vi piacerà: potete aggiungervi de' pignoli, e della passerina.

Metterete una buona mánciata di zuccaro sopra di quella composizione, con un buon pezzo di butiro fresco, v. g. quattr'oncie. il quale sia appianito, e steso sopra del zuccaro.

Bendete quella torta con delle piccole bende di pasta, di poi la farete cuocere come l'altre torte, e quando sarà cotta l'inzuccarirete, e poi la ritornarete dentro del forno per un poco, e quando sarà cavata fuora, bisognerà spruzzarvi sopra alcune goccible d'acqua rosa.

VII.

Torta d'Erbe.

PIgliate due brancate d'erbe dolci, v. g. bieta, o lattucche, o malue o spinaci, levatone le costiere, di poi lavarete le vostre erbe, e poi le farete bollire un tantino per iocacchiarle, di poi le cavarete fuora a secco, e le spremerete bene frà le mani, o veramente frà due tondi per averne l'acqua, e buttarla via.

Pestate bene quell'erbe, o veramente tritatele bene dentro un mortajo, di poi nè metterete dentro d'una scudella grosso quanto due ova, con in circa grosso quanto un ovo del buon butiro fresco gia squagliato; aggiungete una buona brancata di zuccaro spolverizzato; potete mettervi più zuccaro;

caro, condite tutte quelle cose con un pizzicotto di zuccaro, o spetiaria dolce, altrettanta cannella spolverizzata, ed anche un pizzicotto di sale. Vi metterete anche della mollica di pane bianco ben sminuzzato grosso quanto un ovo, altrettanto di biscottino ben secco; ò veramente due tortelli di mandole, e marzapane, o veramente un poco di mandole dolci pelate, e peste nel mortajo, mettetevi anche in circa la terza parte d'una scorza di limone, che sia spezzata minutamente, della panna di Pasticciere grosso in circa quanto due ova; vi potete anche aggiungere un rosso d'ovo crudo, ovvero del formaggio buono, molle, e che sia col fior di latte; vi potete anche mettere un poco di pignoli, e della passerina, massime d'Inverno, e di Quaresima, mischiate bene tutte quelle cose insieme con una cucchiara.

Quando quegl'ingredienti saranno bene incorporati, guernirete una tortiera con una crosta di pasta fina, o sfogliata spessa quanto due testoni in circa, empite la crosta di detta composizione, dipoi guernirete il disopra della torta con delle piccole bende di pasta, piegate l'orlo della crosta, se vi parerà.

Mettete quella torta nel forno, mutandola di quando in quando sopra un poco di bragia; si potrà cuocere nello spazio d'una piccola mezz'ora, e quando sarà quasi cotta, bisognerà cavarla dal forno, e spoverizzarla con un poco di zuccaro, e con qualche goccia di acqua rosa, dipoi la ritornerete nel forno per un poco di tempo, e quando l'averete ritirata quest'ultima volta, la inzuccararete di nuovo.

VIII.

VIII.

Torta di Radiche.

Pigliate delle radiche di Carota raschiate, e nettate, e poi le farete cuocere nell' acqua fin tanto che siano bollite abbastanza, dipoi le caverete a secco, e le pestarete dentro un mortajo, potete anche mondarle o spremerle con un setaccio per cavarne la sostanza.

Allora pigliarete delle dette radiche, o della loro midolla grossa quanto due ova, le quali bisognerà mettere dentro d'una scudella, con altrettanto di mollica di pane bianco, di tortello di mandole, di marzapane, come anche grosso quanto due ova di panna di Pasticciere, due brancate di zuccaro con un tantino d'acqua rosa, del sale, della cannella, della speziaria a discrezione, come anche de' pignoli, passerina, e della scorza di limone, mischiate ogni cosa insieme con un poco di butiro fresco squagliato, quanto un ovo, o poco più, e quando detta composizione sarà pronta, la metterete dentro di una tortiera guernita colla sua crosta di pasta fina, o sfogliata.

Mettete le sue bende a detta torta, e fatela cuocere, e quando sarà cotta, o a poco presso, bisognerà inzuccherarla, ed inaffiarla con qualche goccia d'acqua rosa, e poi ritornarla nel forno per poco tempo, dipoi la cavarete fuora, e la spolverizzarete di nuovo con del zuccaro.

Torta

IX.

Torta di frutto crudo.

GUuernite la tortiera con una crosta di pasta fina, o sfogliata, mettetevi una posata di zuccaro, dipoi la guernirete con dell'uva spina rossa sgranita, ovvero con dell'agresta granita, o con delle cerase mature, con de' bricocoli tagliati per metà, ovvero con delle prugne pelate; potete anche cavar fuora l'anima, e se vorrete mettere de' bricocoli dentro una torta, bisogna pelarli, e aggiungervi un poco di butiro, un poco di cannella spolverizzata, alcune fettoline di scorza di limone secche, e una manciata, o più zuccaro, secondo la grandezza della torta.

Allora coprirete quella torta con un foglio di pasta, che si frastaglierà in mezzo, dipoi l'indorarete, e metterete quella torta nel forno, e quando sarà cotta l'inzuccherarete per di sopra, e la ritornarete nel forno per poco tempo, e sarà fatta.

X.

Torta di Zucca, o di Melone.

PIgliate della polpa di zucca, ò di melone, tagliatela in pezzi grossi quasi quanto una noce, fatela cuocere a mezzo, e a poco fuoco dentro dell'acqua sua, che renderà, avendo cura di rivoltare detti pezzi di quando in quando, acciò non si abbrugino; e se vorrete durare manco fatica, vi metterete un poco

d' ac-

d'acqua, acciò cuoce più presto e più facil-mente, ma non sarà così saporita.

Quando sarà cotta detta zucca a mezzo, bisognerà cavarla fuora a secco, e lasciarla ben sgocciolare, o veramente la spremerete in mano, ovvero con una tela, acciò si scola-li meglio: di poi la pestarete, o schiaccia-rete con una cucchiara.

In vece di preparare della zucca, o del melone nel modo suddetto, potete pigliarne della zucca cruda, e pestarla, e poi farla mezzo cuocere con del brodo di carne, o con dell'acqua, e quando sarà mezzo cotta, co-me se fosse per friggerla col butiro, o vera-mente con l'oglio, la colarete con una sta-migna, o tela grossa, o veramente con un setaccio, acciò di dividerne le fila.

Quando la zucca sarà preparata la mette-rete dentro d'una scudella, o bacile piccolo, aggiungetevi sei oncie di zuccaro, o un poco di più, un manipolo di spezie, o veramente cannella spolverizzata con un poco di sale, vi potete anche mettere de' pignoli, o della passerina, con della scorza di limone taglia-ta in pezzetti, e della panna di Pasticciere, o veramente della mollica di pane bianco, o del tortello di mandole, e marzapane, o veramente de' biscottini schiacciati, ovvero grosso quanto un ovo di mandole dolci dili-gentemente pelate, e peste dentro un mor-tajo, vi potete anche mettere del formaggio fresco col fior di latte.

Aggiungete a queste cose quanto occorrerà del butiro fresco squagliato, o veramente della midolla, o grasso di porco tagliato in pezzetti, e se sarà giorno grasso, in vece di panna

panna di Pasticciere, vi aggiungerete alcuni torli d'ova crudi.

Mischiate queste cose insieme, e riducetele in forma di ripieno, e se stenterete a farle incorporare, e condensare, vi aggiungerete alcune cucchiarate di latte per mischiar, ed incorporar meglio questa composizione.

Quando sarà pronto detto apparecchio, bisognerà stenderne abbastanza sopra d'una tortiera guernita con una crosta; dipoi bisognerà coprire detta torta con un foglio di pasta, e poi indorarla, e farla cuocere, e quando sarà cotta l'ungerete per disopra con del butiro, e vi spargerete sopra alcune goccie di acqua rosa.

XI.

Torta di Mela.

Guernite una tortiera con una crosta, di poi mettetevi una posata di zuccaro, e guernitela con delle mela, o pera pelate, e minutamente trite, o veramente fettate, avendone prima levato l'anime, mischiandovi de' pignoli, della passerina, e della scorza di limone, se ne volete, spolverizzate ogni cosa con un poco di polvere di cannella, aggiungetevi anche del zuccaro spolverizzato a discrezione, con un poco di butiro fresco, v. g. grosso quanto una noce, o in circa, per una tortiera mezzana, coprirete quella torta, come un'altra torta di frutto, e l'infornarete quando sarà indorata, e quando sarà cotta la spolverizzarete con del zuccaro, e la ritornarete nel forno per poco tempo.

XII.

Torta, o Pasticcio di Mela, o Pera, o d'altro frutto crudo.

FAte la crosta di grandezza, e figura che vi parerà, dipoi la guernirete d'una posata di zuccaro per di dentro, aggiungete delle mela, od altro frutto tagliato in quarti, dopo d'averne levato anche il di dentro, e la pelle, aggiungetevi un pezzo di butiro fresco, con qualche poco di cannella spolverizzata, o veramente dell'anice verde, in cambio di butiro potete mettere della midolla in quelle Torte, o Pasticci di frutti, con de' pignoli, passerina, o prugne damascene, o delle susine secche, con della scorza di limone fettata; potete anche spolverizzare detta composizione per di sopra con una manciata di zuccaro spolverizzato.

Coprite poi quella Torta o Pasticcio, e infornatela.

XIII.

Torta di Confetti.

GUernite la vostra tortiera con una crosta di pasta, dipoi vi metterete dentro un poco di zuccaro in polvere, dipoi bisognerà stendere i vostri confetti nella vostra crosta, potete aggiungervi un poco di scorza di limone sottilmente fettata, aggiungetevi ancora un poco di zuccaro per disopra con un poco d'acqua rosa.

Coprite la vostra torta con un foglio di pasta

sta frastagliata in mezzo, come abbiamo proposto nel Capitolo della torta di Mela; dorate per disopra quella torta, infornatela, e fatela cuocere prestamente, perchè solo vi è da cuocere la crosta.

Quando sarà cotta, la inzuccararete per disopra, dipoi la ritornerete nel forno per un poco di tempo, ed avendola cavata fuora, la spolverizzarete di zuccaro.

XIV.

Altra Torta a foggia di Torta Confettata.

Pigliate de' frutti seccati nel forno, ovvero al Sole, e fateli bollire nell'acqua per ammollirli, v. g. susine secche, o dattoli, ovvero una damascena, potete mettervi del zuccaro.

Quando il frutto sarà ammollito bastevolmente, bisognerà levarne l'anima, dipoi pestarete detto frutto, che cavarete la sostanza, colandolo con un setaccio, aggiungetevi del zuccaro, un poco di farina, con un tantino di cannella ammaccata, mischiate ogni cosa insieme, e poi ne fornirete la vostra crosta, e finirete quella torta, come al Capit. precedente.

XV.

Torta di franci panna.

Stendete sopra della tavola dodici oncie di for di farina, con del sale a discrezione, bisogna stemperare quella farina in un luogo fresco con delle chiare d'ova finchè basti per ridurla molle, come della sfogliata.

Quando detta pasta sarà pronta, la lasciarete stare per pochissimo tempo, acciò la potiate maneggiar meglio, dipoi bisognerà stenderla sopra della tavola, e farla più sottile, che si potrà.

Subito dopo che sia stesa la pasta, ungerete il fondo d'una tortiera con dello strutto, e si stenderà una parte della pasta per fare una crosta, ripiegando la pasta di sopra, ed ungere quel piego di pasta con dello strutto, e piegare un'altra volta la pasta, che saranno quattro pieghi, senza ungerlo più di strutto.

Quando detta crosta sarà così piegata in quattro, vi metterete quanto vi occorrerà della composizione seguente, la quale ha da esser pronta quando comporrete la torta.

Mettete una foglietta di fior di latte dentro un pajuolo, senza che detto fior di latte sia sbattuto, aggiungetevi quattro torli d'ova, un pizzicotto di sale, ed un poco di fior di farina, stemperate ogni cosa insieme, e fatele bollire incirca mezz'ora, rimenando sempre quella composizione finchè sia condensata, come della pappa quando è cotta.

Quando quella pappa sarà cotta si verserà dentro una scudella, e quando sarà quasi fredda, vi aggiungerete quattr'oncie di pistacchi pelati dentro dell'acqua calda, come delle mandole, le quali si pesteranno grossamente dentro un mortajo di marmo, come se fosse per far tortelli di mandole, e marzapane, aggiungetevi ancora sei oncie buone di zuccaro in polvere, un manipolo di cannella battuta, una fetta di limone confettata, e spezzata minutamente, una ventina di pignoli, ed un buon pizzicotto di pasterina: vi si può aggiungere nell'istesso tempo un poco d'ambra-

bragrisa, e del muschio stemperati dentro una cucchiarata d'acqua di fior di melangolo, o veramente d'acqua rosa, e della midolla di Vaccina schiacciati grosso la metà d'un ova, mischiando insieme tutte quelle cose, e metterne quanto ve ne occorrerà.

Quando la torta sarà abbastanza piena di quella composizione bisognerà ripiegare quattro volte la pasta sopra di essa composizione per far il coperchio, ed ungere di strutto il sopra di ciaschedun foglio di pasta.

Dipoi si taglierà l'orlo della pasta, cioè della torta, e bisognerà spremerlo, cioè calcarlo colle due dita grosse, per attaccare insieme li due foglj di pasta, in modo che siano bene saldati insieme, acciocchè la roba non esca fuora, si può anche garbeggiare a discrezione l'orlo della torta.

Bisognerà anche frastagliare li fogli di sopra del coperchio, senza toccare quelli di sotto, il che si farà con un coltello, o temperino, ovvero farvi delle spaccature, che non arrivino più avanti del secondo foglio del coperchio, acciò l'apparecchio non vada via.

Bisogna indorare la torta per di sopra, e metterla nel forno sopra un poco di bragia poco gagliarda, e che la tortiera sia ben dritta, cioè assettata egualmente, che non penda più da una parte, che dell'altra.

Vi vuole quasi un'ora per cuocere quella Pasticcieria, la qual diventa spessa quasi un mezzo palmo.

Quando quella torta è cotta, e cavata fuora dal forno, la spolverizzarete per di sopra con del zuccaro, e la inaffiarete con alcune goccie d'acqua rosa, o di fior di farina,

 dipoi

dipoi si rimetterà alla bocca del forno, acciò si condensi, la qual cosa si fà in un mezzo quarto d'ora, ed allora sarà pronta da mettere in tavola.

MODO BUONISSIMO

Di fare

UNA FOGLIANTINA.

CAPITOLO NONO.

Mettete dentro una scudella della panna di Pasticciere grossa quanto due ova, quattr'oncie di zuccaro spolverizzato, un torlo d'ova crudo, un pizzicotto di passerina, altrettanti pignoli, e scorza di limone secca, e tagliata minutamente, uno o due tortelli di mandole, e marzapane, e schiacciateli, un poco di cannella in polvere, e dell'acqua rosa buona, bisogna ben mischiare quelle cose insieme con un cucchiaro d'argento, ed aggiungervi alcune goccie d'acqua di fior di melangolo, o di succo di limone, ma poco dell'uno, e dell'altro.

O veramente in cambio di tutti quelli ingredienti potete comporre l'apparecchio solo con della panna di Pasticciere, della mollica di pane bianco, o del biscottino schiacciato, un poco di passerina, del zuccaro, un poco di cannella con alcune goccie di succo di limone.

Essendo fatto l'apparecchio, si faranno due croste sfogliate grandi, e spesse quanto un tondino da tavola, mettete una delle dette croste sopra un pezzo di carta, sopra

del

del quale si metterà il detto apparecchio, il quale bisognerà stendere con una cucchiara, dipoi bagnarete un poco l'orlo della crosta, e poi si coprirà coll'altra crosta, o foglio di pasta, bisognerà congiungere diligentemente gli orli delle due croste a foggia di focaccia, e metterete la fogliantina nel forno, la quale sarà cotta fra mezz'ora o in circa.

Quando quella pasticcieria sarà quasi cotta, spolverizzatela di zuccaro, e l'inaffiarete con acqua rosa, o di fior di melangolo, e poi rimetterla nel forno per far congelare il zuccaro, ed avendola levata dal forno si spolverizzerà di nuovo col zuccaro.

Si può comporre, e far cuocere una fogliantina dentro una tortiera, se ne ponno fare anche delle piccole di tal grandezza, che vi parerà.

MODO PER FARE

DELLE FOCACCIE.

CAPITOLO DECIMO.

Fate la vostra crosta, la pasta non ha da essere così fina, che se fosse per fare una torta, fatela spessa quanto un testone al più secondo la sua grandezza, facendo il mezzo del fondo più spesso del resto.

Essendo asciugata la crosta, la guernirete di panna da Pasticciere, o veramente di confetti, e frutti, o formaggio, che bisognerà inzuccherare, mettetevi della passerina, de' pignoli, cannella, o speziaria dolce spolverizzata, del butiro fresco, ed altri ingredienti, come se fosse per fare una torta.

Quando la focaccia sarà fornita, vi mettete le sue bende di pasta, dipoi s'inzuccherà, e s'infornerà, e quando sia cotta la spolverizzarete di nuovo col zuccaro, con alcune goccie di acqua rosa.

Le piccole Focaccie si fanno nell'istesso modo.

I I.

Focaccia di Formaggio.

Pigliate del formaggio molle col fior di latte grosso quanto due pugni, e del formaggio secco, e un poco affinato, e raspato, o solamente tagliato in pezzetti, grosso quanto una, o due noci, del sale a discrezione, ed in circa quattr'oncie di buon butiro squagliato, e senza sale, aggiungetevi uno, o due ova; meschiate ogni cosa insieme, e maneggiatele bene per incorporarle, aggiungendovi un poco d'acqua fredda, se l'apparecchio è troppo denso; ma se il formaggio che adoprate è ben molle, e la spruzza del latte, non bisognerà mettervi acqua, al contrario bisogna sgocciolare il latte, perchè la composizione sarebbe troppo gravosa, riducete l'apparecchio come della pappa ben cotta, e densa come colla: bisogna anche aggiungervi del fior di farina, o del pane bianco grosso quanto un ovo.

Empite la focaccia di quell'apparecchio, o ripieno, e mettetela nel forno, e quando sia cotta la spolverizzarete di zuccaro.

Notate, che si può adoperare del buon grasso di Porco in vece di butiro per far dette focaccie di cascio.

III.

III.

Altre Torte di Cascio più fine chiamate Focaccie d'Amico.

SBattete due, o tre torli d'ova, con una branca di zuccaro spolverizzato, e quando saranno bene stemperati, versateli nella crosta della focaccia, stendetevi quell'apparecchio, di poi si metterà di sopra del ripieno del formaggio quanto ve nè occorrerà ed altri ingredienti proposti per fare le focaccie ordinarie col formaggio.

Essendo guernita la focaccia abbastanza, fatela cuocere, e quando sarà quasi cotta spolverizzatela di zuccaro, ed inaffiatela con un poco d'acqua rosa: rimettetela nel forno per finire di farla cuocere, e per far congelare il zuccaro.

IV.

Altra Focaccia col Formaggio.

FOrmate la vostra crosta, e quando sarà rasciugata, ed assodata, guernitela d'una posata di buon cascio, v. g. d'un buon angelotto se ne metterà in circa grosso quanto un dito, e sia tagliato à pezzetti, o veramente schiacciato, aggiungetevi à discrezion del buon butiro fresco per di sopra, con alcuni torli d'ova sbattuti, fate cuocere quella focaccia, detta bottone in Picardia, e fà trovar buono il vino.

Quella focaccia sarà più delicata se mis-

chiarete l'ova, il butiro, il formaggio, ed il resto del condimento per ridurlo in ripieno col quale si guernirà la crosta; anzi in cambio di formaggio secco, sarà più a proposito di adoperare due sorti di formaggio molle, de' quali l'uno sia più fresco dell'altro.

V.

Altra Focaccia, o Torta col Formaggio.

Pigliate mezza libbra di formaggio grasso, cioè ravagiuolo, ma bene asciutto amaccatelo sopra della tavola, vi si aggiungerà sei oncie di buon fior di latte dolce, e spesso, un pizzicotto di foglia di petrosello ben trito, tre torli d'ova, con un tantino di latte: mischiate bene ogni cosa insieme, e quando quell'apparecchio sarà convertito in ripieno ben mischiato, mettetelo sopra una crosta di pasta fina grossa due testoni, e largo quanto un tondo, mettete sopra detto ripieno due oncie di buon butiro fresco spezzato: coprite detta composizione con un coperchio di pasta fina, e sottile, bagnate gli orli con un poco d'acqua, attaccandoli insieme con diligenza, facendovi un cordone lavorato a piacere vostro; quella focaccia rassomiglia ad una torta piccola: bisogna indorare il coperchio, e fare una spaccatura mezzana, che sia in croce in mezzo al coperchio per dar aria, e star bene alzar un tantino l'estremità, o punta di detta spaccatura, fate cuocere quella Pasticcieria, la quale si cuocerà fra mezz'ora in circa.

MO-

MODO DI FARE
TORTE, DETTE RATTONI.
CAPITOLO UNDECIMO.

Mettete sopra della tavola, v. g. dodeci oncie di farina fina, quattr'oncie buone di butiro; ed in circa mezz'oncia di sale, con mezza foglietta di acqua in circa, la quale ha da essere tiepida; mischiate bene quelle cose insieme, e riducetele in pasta sottile, e soda; bisogna, che detta pasta sia un poco molle; mettete un poco di detta pasta sopra un poco di carta unta di butiro, formandola a foggia di pizza, fateli spessi quanto due testoni, grandi quanto un tondo da tavola, più o manco secondo il vostro gusto, lasciando un poco d'orlo: bisogna guernire, o empire un poco di Rattone col medesimo ripieno delle focaccie di cascio, e dipoi gli farete cuocere.

III.

Altro modo di Rattone.

Pigliate tre, o quatro cucchiarate di fior di farina, o di farina di riso, stemperateli con del latte in modo, che l'apparecchio sia denso, come della pappa ben cotta, aggiungetevi un poco di sale ben pesto, potete anche stemperarvi uno, o due torli d'ova, o veramente aggiungervi un tortello di mandole, e marzapane, ovvero una cucchiara di man-

dole pelate, e ben trite; ma non occorre aggiungervi nè tortelli di mandole, nè della mandole, nè de' torli d'ova.

Essendo pronto l'apparecchio farete squagliare grosso quanto un ovo di buon butiro fresco dentro un pajolo un poco grandetto, o veramente dentro una tortiera mezzana, e quando sarà disfatto, e mezzo favro, e ben caldo, vuotatevi la detta robba, facendo in modo, che sia egualmente stesa nel pajolo, o tortiera, e che non sia più spessa della larghezza del dito piccolo, o in circa; lasciate cuocere il Rattone a poco a poco sopra un fuoco mezzano senza coprirlo, guardate di quando in quando, acciò non abbrugiasse per di sotto, e quando sarà colorito di sopra ed abbrustolito abbastanza, rivoltatelo, acciocchè l'altra parte si cuoca, e si colorisca, il che essendo fatto l'aggiusterete sopra un tondo, e lo spolverizzarete di zuccaro sotto, e sopra.

MODO DI FARE

DELLE LATTAJUOLE.

CAPITOLO DUODECIMO.

METtete dentro un bacile, o cattino, v. g. tre oncie di fior di farina, colla chiara, e torlo di due ova, stemperate bene ogni cosa insieme con una cucchiara, versatevi un poco di latte a poco a poco con del sale a discrezione, perchè ve ne vuol poco, stemperate bene quella farina, o apparecchio, come se fosse per far della polenta, e quando sarà ben mischiata detta composizione, aggiun-

giungete una foglietta di latte, la quale bisognerà stemperare colle cose suddette, come da far della pappa, e se non aveste latte di Vacca, nè di qualsivoglia altra sorte, si potrà adoperar il latte di mandole, ed in tal caso vi vorrà un poco più di fior di farina.

Essendo pronto detto apparecchio si aggiusterà una crosta dentro una tortiera, ed essendo detta tortiera nel forno, l'empirete abbastanza dell'apparecchio suddetto. Si farà cuocere detta pasticcieria, e quando sarà cotta, e fuora del forno, si farà dentro una spaccatura in forma di croce senza toccar la crosta, dipoi si metterà in detta spaccatura grosso quanto una noce, o in circa del buon butiro non salato, due oncie buone di zuccaro spolverizzato con un poco d'acqua rosa; dipoi rimettete la vostra lattajuola nel forno, acciò che il butiro, ed il zuccaro si disfaccino, e acciocchè detta Pasticcieria ne pigli il sapore, il che si sbriga presto, e poi si caverà fuora dal forno. E se non avete tortiere, bisognerà pigliare un pezzo di pasta non così fina per formarne una crosta grande a foggia d'una torta, lasciandoli la larghezza di due dita dell'orlo.

Esponete all'aria detta crosta durante qualche tempo, acciò s'asciughi, e diventi soda, e poi quando si vorrà finire la lattajuola si metterà nel fondo di quella crosta del butiro non salato grosso quanto una noce piccola, infornate quella crosta, acciò diventi ferma, dipoi verserete in circa la quarta parte del ripieno, che vi vorrebbe per empire detta focaccia, o lattajuola, e poco dopo ve ne metterete altrettanto, dipoi si finirà d'empire abbastanza del medesimo apparecchio.

Vi

Vi vuole una buona mezz'ora per cuocere una lattajuola, o torta d'una foglietta di latte.

Quando sarà cotta detta lattajuola, vi potete aggiungere del butiro, del zuccaro, ed acqua rosa, come abbiamo detto di sopra.

MODO DI FARE

TORTE DI CASCIO, DETTO TALEMUSE.

CAPITOLO DECIMOTERZO.

Pigliate del formaggio fresco, molle, e col fior di latte, grosso quanto due pugni, una buona brancata di farina, un ovo, e del sale a discrezione, potete aggiungervi, grosso quanto un ovo, del formaggio affinato, secco, e trito minuto, o veramente grattato, mischiate dette cose insieme, chiudete detto apparecchio dentro di una Talemusa, che è tre punte, indorate detta Talemusa, ed infornatela.

Notate, che le Talemuse non s'empiono del tutto, perchè la roba, che vi è dentro, si gonfia, ed uscirebbe fuora nel cuocere.

MODO DI FARE

UNA FOCACCIA MOLLE, E SQUISITA DENTRO UNA TORTIERA.

CAPITOLO DECIMOQUARTO.

PIgliate due formaggetti freschi non salati, e col fior di latte, che peserà ognuno in circa sei oncie, metteteli dentro di una *scudella*, o bacile piccolo, schiacciandogli con una cucchiara, dipoi vi aggiungerete quattr'oncie di buon butiro non salato, e squagliato, aggiungetevi poi tre o quattr'ova, le quali bisognerà incorporare con quell'apparecchio uno dopo l'altro, e vi mischiarete a poco a poco tre cucchiarate di fior di farina, o veramente di mollica di pane bianco ben minuta, o veramente del biscottino raspato ben minuto, grosso quanto un ovo piccolo, aggiungetevi un tortello di mandole, e marzapane trito ben minuto, con due o tre cucchiarate di zuccaro spolverizzato, che fa in circa un'oncia di zuccaro, condite detto apparecchio con un poco di sal minuto, dipoi bisognerà assaggiare detto ripieno, per vedere se sarà salato abbastanza; il detto ripieno ha da essere a un di presso come la pappa, che si dà a' putti, e se vi pare che detto ripieno sia troppo denso, vi si potrà mischiare una cucchiarata piccola di latte, o acqua per farla più liquida.

Quando sarà condito detto ripieno bisognerà ungere una tortiera con un poco di butiro fresco, dipoi si metterà nella detta tortiera

del

del suddetto ripieno, finchè ve ne sia da per tutto spesso quanto un dito.

Si scuoterà un poco la tortiera per appianire, ed eguagliare detto ripieno, dipoi si metterà detta tortiera nel forno, o veramente su la bragia, ed in tal caso si copre la tortiera con un coperchio, sopra di cui si metterà della cenere calda, e della bragia sopra, mettendola egualmente da per tutto.

Se sarà coperta la tortiera, si scoprirà ogni poco, per vedere se sarà cotta la focaccia, e se si colorisce più in un luogo, che nell'altro, in quel caso si leverà della bragia da quel luogo troppo colorito.

Se quella focaccia gonfia assai nel cocere, in modo che venga a toccare il coperchio della tortiera sarà segno di troppo fuoco, ovvero, che detta focaccia è troppo spessa, e però levarete un poco di fuoco, o veramente serrate più in dietro la tortiera, tenendola scoperta per qualche tempo per dar un poco d'aria alla pizza, acciocchè si gonfi: dipoi si coprirà di nuovo la tortiera con un poco di bragia sul coperchio, rimettendola su la cenere calda per finir di cuocere detta focaccia. Vi vorrà in circa tre quarti d'ora per far cuocere detta focaccia.

Quando sarà cotta abbastanza, si metterà sopra d'un tondo grande da tavola, spolverizzandola di zuccaro, e si mangia calda, e fredda.

Se farete cuocere detta focaccia dentro un forno, non occorre coprire la tortiera, si cuocerà più facilmente, e la potrete fare più densa, o più spessa, v. g. gli si darà la grossezza del dito grosso, o un poco più a proporzione dell'altezza della tortiera.

No-

Notate, che si può aggiungere nell'apparecchio, o ripieno di detta pizza, due oncie di mandole dolci pelate, e peste bene, in vece d'un tortello di mandole, e marzapane vi potete anche mettere un'oncia di buoni pignoli grossamente ammaccato, massime se non vi si metterà del tortello di mandole, e marzapane, vi si può aggiungere un poco di scorza di limone, o veramente pasta di bricocolo, ó veramente d'altri simili confetti, ma quelli ingredienti sono superflui, perchè se ben non vi saranno nè mandole, nè pignoli, non resterà per questo d'esser squisitissima detta focaccia, e sarà più facile di fare.

II.

Foccacie molli senza formaggio.

Mettete sopra d'una tavola, o veramente dentro un bacile, o conca di legno in circa una libbra, e mezza di fior di farina, fate un fossetto nel mezzo, nel quale vi metterete quasi una libbra di butiro fresco non salato, e che sia battuto, e se detto butiro sarà troppo duro si maneggierà ben bene colle mani per ammollirlo, mettete anche una foglietta in circa di fior di latte con detto butiro, secondo la misura del vino, e non del latte, e perchè ve nè sarebbe troppo, aggiungetevi vicino ad un'oncia di sale ammaccato, mettendovi anche quattr'ova fresche.

Notate, che non si mette tutt'in una volta il fior di latte, perchè basterà solo la metà, o li due terzi della foglietta.

Mischiate bene ogni cosa insieme, rimetten-

tendovi del fior di latte di quando in quando per stemperar bene detto apparecchio finchè non vi siano più grumoli, o cali nella pasta, e ch'ella sia ferma, e soda abbastanza, da potersi sostenere a foggia di pizza su la carta senza stendersi in qua ed in là, quando si sarà stesa a foggia di pizza.

Quando dunque vi parerà, che detta pasta sia impastata bene, bisognerà assaggiarla per sapere se sarà salata abbastanza, dipoi si ridurrà in pezzi sopra della carta unta di butiro.

Formate le vostre focaccie, e fatele spesse quanto la larghezza del dito grosso, o un poco più, e fatele grandi quanto un tondo da tavola mezzano, più o manco secondo il gusto vostro, dipoi s'indoreranno per disopra.

Infornate quelle focaccie, le quali stanno tre quarti d'ora a cuocere.

Il forno ha esser caldo, come se fosse per cuocere del pane casalengo, o altro pane mezzanamente grosso, e se il forno non sarà caldo abbastanza, le focaccie non potranno colorirsi, ed al contrario, se fosse troppo caldo il forno, le pizze non si potrebbero ben cuocere per di dentro.

III.

Altra Focaccia molle senza Formaggio, che si ha da fare dentro una Tortiera.

METtete dentro una pignatta di terra, o veramente dentro una scudella, dodici oncie di fior di farina, stemperatevi otto ova con una cucchiarata di buona lavatura di birra, dipoi vi si aggiungerà quattr' oncie

buo-

buone, o un poco più di butiro squagliato sul fuoco con cinque oncie e mezza di latte.

Mischiate bene detto apparecchio, e conditelo di sale bene ammaccato: assaggiate detta composizione, e se sarà salata abbastanza, si coprirà con un panno caldo, mettendola vicino al fuoco, in modo che non senta se non un calor dolce e lento, lasciatela così vicino al fuoco un'ora in circa, acciò detto ripieno si gonfj, e si leviti.

Quando quell'apparecchio si sarà gonfiato, si farà distruggere dentro una tortiera bastevolmente grande in circa due oncie di buon butiro non salato, dipoi vi versarete l'apparecchio, o ripieno, poi si coprirà la tortiera col suo coperchio, mettendovi del fuoco sotto e sopra, e fate cuocere detta focaccia.

Vi vuol in circa tre quarti d'ora o più per far cuocere una di queste.

Quando sia cotta detta focaccia, si può mangiare senza farvi più altro, o veramente subito che sia cotta, e cavata fuora dalla tortiera si dividerà il di sotto dal di sopra con un coltello, o veramente con un filo, tagliandola per mezzo alla mollica, e rovesciarete il di sopra per bagnare la mollica della focaccia con del buon butiro squagliato, il quale versarete di dentro, dipoi vi aggiungerete del zuccaro spolverizzato, con un poco d'acqua rosa, o acqua di cannella, dipoi tornarete a giungere insieme le due metà della pizza, e lasciarete stare così vicino al fuoco per qualche tempo, in modo che non si rapprenda prima di mangiarla.

Notate, che detta pizza è molto spessa, e però si può levare una parte della mollica,

non

non lasciandovi altro che le due croste guernite con un poco di mollica a foggia d'una crostadella.

IV.

Altra Focaccia molle senza Formaggio, la quale vien detta da' Fiaminghi Pane coll'Ova.

METtete dentro un bacile, ò veramente sopra di una tavola una libbra, e mezza di fior di farina, metteteví due ova, aggiungetevi mezza libbra di butiro fresco fatto squagliare sul fuoco con cinque oncie, e mezza di latte: mettete ancora in detto apparecchio una buona cucchiarata di levatura di birra spessa, e più che manco, con del sale a discrezione.

Bisogna ben mischiare tutte le suddette cose insieme, per ridurle in pasta soda, ed impastando detta pasta si anderà spolverizzando di quando in quando con un poco di farina.

La pasta essendo ben impastata sarà ferma, e soda, ed all'ora la formarete a foggia d'un pane, e la metterete sopra d'un foglio di carta, dipoi la coprirete con una salvietta calda.

Bisognerà mettere quella pasta vicino al fuoco, ma non troppo, perchè la parte vicina s'indurirebbe.

Lasciarete quella pasta al caldo moderato sin tanto, che sia abbastanza levitata, vi vorranno in circa cinque quarti d'ora per farla levitare, e quando sarà sufficientemente levitata, e che comincierà a far delle spaccature, la formarete a foggia d'una focaccia,

caccia, il quale bisognerà indorar per di sopra, dipoi metterete quella focaccia al forno.

Il forno ha da esser caldo quasi fosse per far cuocere del pane mezzanamente grosso.

Vi vuole in circa mezz'ora, o tre quarti d'ora per cuocerla, e quando sarà cavata dal forno, potete spolverizzarla di zuccaro, e di qualche goccia d'acqua rosa avanti di servirla in tavola, il che non occorre.

V.

Pizza alla Dama Susanna.

Mettete sopra d'una tavola dodici oncie di fior di farina, fatevi una buca, nella quale metterete otto torli d'ova con due chiare, con mezz'oncia di sale ammaccato, aggiungetevi dodici oncie di buon butiro fresco, che averete fatto disfare dentro d'una scudella sul fuoco con cinque oncie, e mezza di latte, o più presto di fior di latte, bisogna, che quel latte, ed il butiro siano ben caldi, e quasi bolla quando si mette dentro l'apparecchio, mettendovi anche quello, che sarà nel fondo della scudella.

Mischiate bene tutte quelle robe, fin tanto, che questa tempera, o pasta sia quasi fredda, di poi si lascierà raffreddare del tutto per lo spazio di mezz'ora, acciò diventi soda, ed in tanto si farà il levito seguente, il quale si comincierà a fare un buon quarto d'ora dopo, che la pasta sarà apparecchiata.

Mettete sopra della tavola quattr'oncie di fior di farina, fatevi una buca, mettendovi due oncie di lavatura spessa, aggiungetevi

tevi un poco di latte, o panna calda, fin che basti per ridurre quelle cose in pasta ben incorporata, ed alquanto molle col maneggiarle, rimenarle bene sù la tavola, e quando detta pasta sarà impastata abbastanza, la formarete a foggia d'una pagnotta, lasciandola stare così in circa mezzo quarto d'ora, o veramente fin tanto, che quel levito sia gonfiato abbastanza, e cominci a spaccarsi per di sopra, bastando tener detto levito in un luogo un poco caldo.

Subito, che il levito comincierà a spaccarsi per di sopra, e screpolare, lo mischiarete colla suddetta pasta; rimenateli bene insieme, di poi formarete tutta quella pasta, fatene una pagnotta, mettetela sopra d'un foglio di carta, e formatela a foggia d'una focaccia, o pizza, facendola spessa quanto il dito grosso, indoratela, e lasciatela riposare in circa un'ora buona se sarà d'Estate, e due ore buone se sarà d'Inverno, mettendola in un luogo, che non sia freddo.

Quando quella focaccia sarà pronta da infornare, garbeggiarete l'orlo, e frastagliarete il di sopra ben fondo con un coltello, e subito s'infornerà bisogna darle un calor dolce, e lasciarla cuocere adagio, e sarà cotta fra un'ora, non cavandola fuora se non è ben asciugata per di dentro, acciò non si rompa.

VI.

Focaccie molli col Cascio.

Pigliate del formaggio fresco col suo fior di latte grosso quanto due pugni, salatelo con

a del sale minuto, mettetevi anche mez'a libra di buon butiro non salato, rompetevi sei ova, e se il formaggio è un poco asciutto, ò manco umido di quello, che dovrebbe essere per fare quelle piaze, bisognerà aggiungervi un poco d'acqua per poterla ben misciiare: bisogna anche aggiungervi vicino a dieci oncie di fior di farina, rimenando bene; tutte quelle cose insieme per mischiarle bene: quando detto apparecchio sarà pronto, bisognerà ungere un foglio di carta, e stendervi sopra la pasta per formarne una focaccia spessa quanto la larghezza di due dita: indoratela per di sopra, ed informatela, bastando solo manco di mezz'ora per cuocerla.

VII.

Focaccia Vaivolata.

PAte della pasta come quella della focaccia molle col formaggio, stendetela sopra della carta a foggia d'una focaccia, e fatela spessa quanto la larghezza di tre dita, di poi si anderà ripiegando l'orlo attorno alto quanto tre dita, come se voleste fare una torta, calcando un poco al mezzo di quella focaccia colla mano.

All'ora pigliate in circa quattr'oncie di formaggio affinato conforme il gusto vostro, tagliatelo in pezzetti grossi in circa come dadi, li quali pezzi metterete sopra la focaccia, e secondo che tagliarete detti pezzetti, bisogna spremerli colla mano per fargli entrare dentro della focaccia, bisognerà poi mischiare fra quei pezzetti di formaggio quattr'oncie

buone

buone di buon butiro non salato, tagliate pure a pezzetti, aggiungendovi un ovo sbattuto, dipoi alzare, e piegare per di dentro l'orlo della focaccia.

Quella focaccia si cuoce in mezz'ora in circa, dandogli un calore come all'altre Pasticcierie.

Quelli ai quali piace il formaggio assai, fanno fare quelle focaccie doppie, e per tal effetto si fanno dette croste spesse quanto la larghezza d'un dito, e sopra la crosta di sotto vi si mette una posata di formaggio fino, dipoi si cuopre coll'altra crosta, o si congiungono insieme, e si finirà quella focaccia, come abbiamo detto qui sopra.

VIII.

Focaccia di Milano.

METtete sopra una tavola diciott'oncie di fior di farina, fatevi una buca, e mettetevi una libbra di butiro, e che non sia duro, rompetevi anche due o tre ova, aggiungetevi del buon formaggio molle col suo fior di latte grosso quanto un pugno, con del sale per condire quell'apparecchio, il quale si ha da rimenar bene, e ridurlo in pasta, aggiungendovi un poco d'acqua.

Quando quella pasta sarà ben rimenata, la stenderete a foggia di focaccia sopra della carta unta di butiro, facendo detta focaccia spessa quanto la larghezza di due dita, potete anche garbeggiare l'orlo, indoratela per di sopra una volta o due, rigandola con un coltello, e si può puntare certi in luoghi.

Basta

Basta una mezz'ora per farla cuocere.

E se volete, che quella focaccia sia ben asciutta, bisognerà lasciarla a punto asciugare nel forno.

Le focaccie Regie si fanno come quelle di Milano, ma si fanno meno fine, e li Pasticcieri vi mettono della lavatura di birra.

IX.

Focaccia colle Mandole.

Mettete sopra una tavola, v. g. dodeci oncie buone di fior di farina, o un poco più, fatevi una buca in mezzo, mettendovi vicino a mezza libbra di zuccaro in polvere; stendete quel zuccaro in quella buca, aggiungetevi mezza libbra di mandole dolci pelate, e battute, o veramente dentro un mortajo di marmo, mettetevi anche quattr' oncie buone di butiro non salato con un poco di sal minuto, cioè la grossezza d'una nocchia, con due o tre torli d'ova, ed un tantino d'acqua rosa.

Rimenate bene ogni cosa insieme, e se la pasta vi pare troppo dura, vi aggiungerete un poco d'acqua rosa buona.

Quando quella pasta sarà apparecchiata bisognerà stenderla unitamente a foggia di pizza sopra un poco di carta unta di butiro, fate detta pizza grossa quanto un buon dito rigandolo di sopra, come se voleste segnarvi delle porzioni.

Qualche volta s'indora detta pizza per di sopra, ma sta meglio infornarla senza indorarla.

K Biso-

Bisognerà fare un fuoco dolce, e sarà cotta, e rasciugata abbastanza in tempo di un' ora.

Allora la cavarete dal forno, e se quella pizza non è indorata, bisognerà vernicarla con del zuccaro, e però subito che sarà cotta, e cavata dal forno, bisognerà stendervi di sopra una vernice di zuccaro sottile quanto uno foglio di carta, dipoi la rimetterete alla bocca del forno per qualche tempo per asciuttare la vernice, e sarà finita.

E subito che sarà fuori del forno si può trapuntare sopra detta pizza della cannella, delle fette di scorza di limone confettata, cioè asciutta, le quali si trapunteranno presto presto, nel mentre che la vernice sarà calda.

X.

Focaccia sfogliata.

STendete della pasta sfogliata sopra della carta, che non sia unta, fate detta pasta spessa quanto la larghezza del dito grosso, tagliandola attorno con un coltello per farla tonda a foggia d' una focaccia, indoratela per di sopra, ed informatela, che sarà cotta, e rasciugata fra un' ora in circa.

M O.

MODO DI FARE

UN FLAMICHE, E UNA SPECIE DI PANE BIANCO, O FOCACCIA.

CAPITOLO DECIMOQUINTO.

Mettete sopra d'una tavola polita in circa una libbra e mezza di buon formaggio grasso un poco salato, fatto da pochi giorni, v. g. da due o tre dì, o da dodici o tredici giorni al più, schiacciate quel formaggio colle mani, o veramente collo spinatojo, rimenandolo tanto, che non si sentano più calli, ed allora aggiungerete una libbra e mezza di buon butiro non salato, due oncie o in circa di sale ammaccato, ed otto o nove ova, rimenate bene ogni cosa insieme finchè sia bene mischiato, come se fosse pasta molle, o veramente del ripieno, ed allora lo stenderete sopra della tavola, versandovi dentro un bicchiero d'acqua fredda per stemperare, o disfar meglio quell'empitura, e farla più liquida, quasi fossero ova sbattute.

Allora pigliarete in circa la quarta parte di fior di farina, cioè quattr'oncie, spargendone sopra la detta empitura in circa i due terzi, che s'incorporerà con quel ripieno, di poi vi si aggiungerà quasi tutto il resto della farina, eccettuatene due o tre manciate.

Essendo l'apparecchio ridotto in pasta ben mischiata e disfatta, bisognerà spolverizzare quella pasta con un poco di farina, maneggiandola adagio per lo spazio di un buon

mezzo quarto d'ora, dipoi bisognerà stendere quella pasta una, o due volte collo spinatojo, dipoi si ridurrà in mezza, e si lascierà anche riposare, e rifare lo spazio d'un mezzo quarto d'ora al più, ed all'ora si rotolerà quella pasta in lungo, tagliatela per farne delle focaccie di tal forma, che vi piacerà, facendole spesse quanto la larghezza di due, o tre dita conforme la loro grandezza. Si metteranno quelle pizze sopra della carta unta di grasso, o di buon butiro, dipoi si garbeggierà l'orlo attorno attorno, rigando, e trapuntando, cioè sbugiando il di sopra, ed indorandolo, dipoi si faranno cuocere quelle pizze.

Vi vorrà almeno una mezz'ora per farle ben cuocere, e vi vuole il forno caldo a poco presso, come se fosse per far cuocere del pane di mezzana grandezza: tenete il forno turato, che si coloriscano meglio; adocchiatele di quando in quando in quel mentre, che stanno dentro il forno per impedire, che non s'abbrugino, facendole cuocere a bell'agio, e però non bisogna ch'abbiano un calore troppo violento: non cavate quelle pizze fuora del forno se prima non sono rasciugate abbastanza.

MO.

MODO PER FARE *UNA ROSATA.*

CAPITOLO DECIMOSESTO.

Pigliate grosso quanto un pugno del formaggio fresco fatto l'istesso giorno, che abbi il suo fior di latte: mettete detto formaggio dentro una scudella, rimenandolo bene, ed aggiungendovi alcuni pizzicotti di fior di farina, e ciò essendo fatto, bisognerà romper due ova in quell'apparecchio, mettetevi anche una buona brancata di fior di farina, con un poco di sale ammaccato; dipoi si stempereranno tutte quelle cose insieme con una cucchiara di legno.

Quando sarà pronto quell'apparecchio, lo metterete sopra della carta unta di butiro, stendendolo a foggia di pizza, e facendolo spesso quanto la larghezza d'un dito, dipoi lo metterete dentro il forno ben caldo: basterà mezz'ora per cuocere detta Pasticcieria, e poi bisognerà cavarla dal forno, e dividerla in due parti per disgiungere le due croste intiere l'una dall'altra; indi poi le metterete separatamente l'una dopo l'altra dentro un bacile, o altro vaso comodo, nel quale vi sia del buon butiro squagliato, e non salato una quantità bastevole, e bisogna, che detto butiro sia affinato, come si dirà nel Capitolo seguente.

S'immergerà dentro detto butiro prima la crosta di sotto, e poco dopo quella di sopra, e poi ritirarla, e lasciarla sgocciolare.

Quando queste due croste saranno sgocciolate, bisognerà spolverizzarle bene di zuccaro sotto, e sopra, ed inaffiarle per di dentro con un poco d'acqua rosa; potete anche guernire il di dentro della crosta disopra con delle fettoline di scorza di limone, dipoi la coprirete colla sua crosta di sopra ben inzuccherata, e rimetterete la rosata alla bocca del forno, acciocchè il zuccaro si ghiacci, e mantenerla fin che si vogli mangiare.

MODO DI RAFFINARE IL BUTIRO

CAPITOLO DECIMOSETTIMO.

FAte squagliare del butiro fresco, e lasciatelo bollire a bell'agio sopra della fiamma, fin tanto, che si rischiarisca, e che la ricotta sia calata giù nel fondo, ed all'ora si levera il vaso dal fuoco, e lasciate mezzo raffreddare il butiro, acciocchè la feccia cadi nel fondo, o veramente si raduni colla schiuma, di poi si schiumerà il butiro con diligenza, e lo metterete dentro vasi di terra per adoperarlo nel vostro bisogno.

MODO DI FARE CAVOLINI.

CAPITOLO DECIMOTTAVO.

BIsogna fare la pasta di cavoli piccoli, come quella della rosata, ma che sia un poco più soda. Essen-

Essendo fatta la pasta, bisogna stenderne separatamente grosso quanto un ovo sopra della carta unta di butiro, fateli tondi, ed indorateli un poco, e fate adagio, dipoi gl' infornarete.

Bisogna, che il forno sia ragionevolmente caldo.

Quando i cavolini saranno cotti, potrete tagliarli per metà, ed inzupparli dentro del butiro, di poi condirli come una rosata.

Pigliar de' cavoli tagliati in pezzetti, e metterli dentro d' una scudella con un poco di butiro salato, ed acqua rosa, e fargli riscaldare, e mangiarli.

MODO DI FARE
DELLE CIALDE COL ZUCCARO.
CAPITOLO DECIMONONO.

Rompete tre ova dentro un bacile, aggiungetevi quattr' oncie di zuccaro in polvere, e sbatteteli insieme; di poi vi metterete quattr'oncie di fior di farina, o un poco più, stenderete ogni cosa insieme, di poi aggiungerete due oncie di buon butiro squagliato, e non salato, stemperando bene quell' apparecchio con una cucchiara, e se vi parerà che l' apparecchio sia troppo debole, cioè troppo liquido, bisognerà aggiungervi un poco di zuccaro, e farina per condensarlo.

Quando quell' apparecchio sarà pronto, bisognerà far riscaldare il ferro dalle due parti, ma non aspettare, che faccia fumo, perchè fa-

sarebbe troppo caldo, e brugiarebbe le cialde.

All'ora dunque, quanto il ferro sarà caldo, bisogna aprirlo, e stendervi dentro grosso quanto un ovo della vostra pasta, dipoi serrarete il ferro adagio, e lo metterete sul fuoco, e lo rivoltarete poco dopo sopra dell' altra parte, acciocchè la cialda sia cotta da tutte le parti, dipoi la cavarete adagio dal modello, o ferro, e tagliatene prestamente gli orli bavosi.

Se quelle cialde restano attaccate al ferro, bisognerà mischiarvi un poco di farina, e del butiro, con un ovo.

Quelle cialde sono migliori fredde, che calde.

II.

Cialde col Latte, o colla Panna.

METtete dentro un bacile dodeci oncie di farina, rompete due, o tre ova, stemperateli insieme con del fior di latte, o del latte puro, ed un pizzicotto di sale, aggiungetevi anche grosso quanto due ova del formaggio col fior di latte fresco fatto, o veramente del formaggio molle col fiore, con quattr'oncie di buon butiro disfatto, e ancorchè non metteste altro se non due oncie di butiro, ciò bastarebbe, purchè vi metteste due oncie di buona midolla di Vaccina ammaccata minutamente.

Mischiate bene tutte quelle cose insieme, e quando quell'apparecchio sarà ben incorporato, bisognerà mettere li modelli, ovvero ferri al fuoco, e fare delle cialde.

Quelle cialde si hanno da mangiar calde.

III.

III.

Cialde col Cascio fino.

METtete dodici oncie di fior di farina dentro un bacile, rompetevi due ova, aggiungetevi quattr'oncie di butiro squagliato, grosso quanto un ovo di formaggio molle, e del fino quanto due, o tre ova, spezzato minutamente a pezzi grossi come ceci, aggiungetevi anche un poco di sale ammaccato.

Mischiate bene tutte queste cose insieme e riducetele in una pasta un poco molle, e se fosse troppo soda, bisogna aggiungervi un poco d'acqua fredda nel maneggiarla, o più presto un poco di latte, o veramente del fior di latte.

Rimenate bene ogni cosa, finchè siano ridotte in pasta ben incorporata.

All'ora metterete il ferro nel fuoco, e lo scaldarete bastevolmente d'ambe le parti, e pigliarete in tanto un pezzo della pasta, e l'appianirete a foggia di crosta, quasi grande il modello delle cialde, e spessa quanto un testone, e più lunga, che larga, e quando il ferro sarà caldo abbastanza, bisognerà mettere dentro di esso una di quelle croste, serrate il ferro, e fate cuocere la cialda d'ambe le parti.

Dette cialde si mangiano piuttosto calde, che fredde, e non s'aspetta che si raffreddino.

Se vi parerà, che il formaggio fino s'attacchi al ferro, non se ne mischierà dentro la composizione di quelle cialde, ma quando ne averete formato delle crostine per farne delle cialde, spargerete sopra di esse del formaggio

fino tagliato a pezzi sottili, ve ne vorrà incirca grosso quanto una noce, o veramente quanto due per una cialda, mettete quei pezzetti di cascio in mezzo quelle crostine, avviluppandoli dentro dette crostine, di poi l'aggiustarete dentro il ferro per farla cuocere d'ambe le parti, rivoltando detto ferro ogni volta, che occorrerà.

I V.

Altro modo di Cialde squisite.

Pigliate un boccale di latte, e fatelo riscaldare un poco più, che tiepido dentro un pajuolo, di poi metterete due libbre, o poco manco di fior di farina dentro un bacile di stagno, o veramente dentro un'altro vaso, di poi si stempererà la farina col latte un poco caldo.

Bisognerà anche mettere due oncie di torlo d'ova dentro una scudella, sbattendolo bene e poi mischiarlo adagio colla detta pasta, con una cucchiara grande di legno.

Prima di metter l'ova, bisogna stemperare una mezza cucchiarata di scolatura densa colla pasta.

Dopo questo, si aggiungerà ancora dentro la pasta dodeci oncie buone di butiro fresco, squagliatelo prima dentro un calderino, e quando comincia a bollire, si vuota dentro della pasta, aggiungendovi mezza brancata di sale minuto.

Notate, che da che l'ova sono dentro nella pasta, bisognerà poco rimenare l'apparecchio, perchè le cialde sarebbero più

grevi,

grevi, se si rimenasse pur assai, e rozzamente quell' apparecchio dopo che vi sono li torli d' ova.

Bisogna mettere quell' apparecchio in un cantone del fuoco, e coprirlo caldamente finchè sia levitato, o gonfiato, e qualche volta vi vogliono almanco due ore per levitare, e gonfiare quell' apparecchio, il che dipende dalla buona levatura.

Quando la pasta sarà ben gonfia, si farà riscaldare il ferro, e si ungerà con del butiro di poi vi si metterà della pasta colla cucchiara di legno, e subito messa detta pasta si serra il ferro, e rivoltarlo, e metterlo sul fuoco, e quando vi parerà, che la cialda, o pasta sarà cotta da una parte rimetterete il ferro sopra l' altra parte.

MODO DI FARE

DELLE FRITTELLE.

CAPITOLO VENTESIMO

Pigliate dodeci oncie di fior di farina, aggiungetevi tre formaggetti colla panna, cioè in circa quattr' oncie di cascio col fiore di latte, e fatto l' istesso giorno, rompetevi tre ova in circa, e in circa d' un ovo di midolla di Vaccina trita minutamente, stemperate bene ogni cosa, mischiandolo bene, aggiungendovi in circa mezza foglietta di vino bianco, o veramente tanto quanto ve ne occorrerà, condite quell' apparecchio con del sale minuto, e con un' oncia di zuccaro spolverizzato, e quella pasta ha da essere densa in circa come della papa

cotta, all'ora vi potete aggiungere del pomo tagliato, ovvero fettato, o della scorza di limone raspata.

Quando quell'apparecchio sarà pronto, bisognerà far riscaldare dello strutto, ovvero del butiro, o dell'oglio, e quando sarà caldo abbastanza, rimenate la vostra composizione con una cucchiara, pigliatatene colla detta cucchiara abbastanza, e votatelo nello strutto dolce.

Subito, che saranno cotte le frittelle, bisognerà cavarle fuora della padella, e farle sgocciolare, di poi metterle dentro d'una scudella, e spolverizzarle di zuccaro se vi parerà, ed inaffiarle con alcune goccie d'acqua rosa, o di fior di melangolo.

Notate, che voi potete fare l'apparecchio o ripieno delle vostre frittelle più sodo, e ridurlo in forma di pasta molle, mettendovi manco vino, e quella pasta servirà da fare delle frittelle dette corregie d'Asino, cioè si piglia la pasta, e si taglia in pezzetti grossi quanto delle nocchie, facendoli friggere nello strutto, o butiro, o veramente nell'oglio.

I.

Altro modo di frittelle dette Torrensi.

FAte cuocere del riso con del latte, o veramente con dell'acqua, bisogna, che sia assai denso, e quando sarà raffreddato lo pestarete, aggiungendovi se vi parerà delle mandole dolci pelate, le quali bisognerà pestare come il riso.

Mettete quella composizione dentro d'una scudella, aggiungetevi la metà, o altrettanto

to in circa di fior di farina, alcune ova crude, un poco di sal minuto, con del vino bianco, o veramente del latte a discrezione, mischiate bene ogni cosa insieme, riducendole a foggia d'un ripieno, ovvero d'una pappa, o pasta, che non sia nè troppo soda, nè troppo molle, potete mischiarvi della passerina, e della scorza di limone raspata. All'ora farete riscaldare dello strutto, o veramente del butiro, e quando sarà caldo abbastanza, pigliarete di quell'apparecchio dentro d'una cucchiara mezzana, e là votarete nella padella.

Fate cuocere quelle frittelle d'ambe le parti, e per tal'effetto le voltarete nella padella l'una dopo l'altra, e quando saranno cotte, bisognerà cavarle a secco, e farle sgocciolare, di poi metterle in un piatto, e spolverizzarle di zuccaro prima di mangiarle.

III.

Altre Frittelle.

IMpasta e della farina con dell'acqua, e del sale, fate la vostra pasta moderatamente soda, stendetela con uno spianatojo, tagliatela in pezzetti quadri, o veramente di qualsivoglia figura vi parerà, di poi gli friggerete con del butiro, o veramente con dello strutto, o con dell'oglio.

E quando l'averete cavato a secco, le spolverizzarete di zuccaro, ovvero l'adoprarete da fornire un piatto di spinaci, o di ceci, o sopra qualch'altra vivanda.

MO-

MODO DI FARE
DELLE RISOLE, SPECIE DI TORTELLI

CAPITOLO VENTESIMOPRIMO.

PIgliate della carne di Vaccina, o veramente di Castrato, o di Vitella, che siano arroste, ovvero alesse, pestatela minuto, e conditela con un poco di speziaria salata, dipoi formarete delle crostine di pasta bianca mezza fina, nelle quali avvilupparete un tantino di quella carne pesta, e quando le vostre rissole saranno garbeggiate, bisognerà friggerle con dello strutto caldo, come da far frittelle: quando la crosta si vede gialla da una parte nello strutto, rivoltarete le rissole dall'altra parte con un bastoncino senza romperle, e quando saranno arroste d'ambe le parti, bisognerà cavarle a secco con una schiumarola, o veramente con una cucchiara perforata.

I I.

Rissoie, e Tortelli sfogliati più delicati.

PIgliate della buona carne alessa, o piuttosto arrosta, se non fosse ben cotta sarà la migliore, e più a proposito, v.g. carne di Pollame, o veramente del racchio di Vitella, se vi sarà qualche pelle grossolana bisognerà levarla, dipoi pestar la carne, e metterla dentro una scudella con un poco di speziaria salata, o veramente della passerina,

de'

de' pignoli, del zuccaro a discrezione, ed un poco d'acqua rosa, mischiate ogni cosa insieme ben bene.

Allora bisognerà formare delle crostine di pasta sfogliata, facendole spesse quanto un testone, avviluppate dentro ciascuna di quelle crostine in circa grosso quanto una noce di quella mischianza, ò composizione di carne, e formate le vostre rissole, induratele, e mettetele dentro il forno sopra della carta.

Queste rissole vogliono cuocere a fuoco lento, come una torta piccola, lasciatele cuocere a bell'agio, bastando mezz'ora per cuocerle se saranno piccole.

Quando quelle rissole saranno quasi cotte, e che la crosta sarà colorita, bisognerà cavarle fuora del forno, e spolverizzarle di zuccaro per disopra, dipoi ritornarle dentro al forno per qualche tempo per finire di farle cuocere, e per far unire il zuccaro.

MODO DI FARE

DE CASSEMUSO, ALTRA SPECIE DI TORLI.

CAPITOLO VENTESIMOSECONDO.

Bisogna pigliare de i pezzi di midolla di Vaccina, che siano longhi ogn' uno quanto il dito grosso, se sarà possibile, riscaldateli con dell'acqua quasi bollente, dipoi bisognerà cavarli fuora dell'acqua con una cucchiara sbucciata, e farli un tantino sgocciolare, e poi metterli per ordine sopra d'una tavola, spolverizzandoli tutti il meglio

che

che potrete con del zuccaro conciato di spe-
zie salate, o veramente con un poco di sa-
le, ovvero cannella in polvere.

Allora formerete prestamente delle crosti-
ne di pasta sfogliata ben sottile, guernite una
delle punte con un poco di midolla lunga
quanto il dito grosso, e se vi occorrerà, vi
aggiungerete ancora del zuccaro condito co-
me sopra è stato detto, di poi avviluppatete
quella midolla con l'altra parte della crosta,
bagnate un poco l'orlo della pasta, acciò po-
tiate più facilmente congiungerli.

Quando i vostri Cassemusò saranno fatti,
bisogna friggerli con del butiro, o veramen-
te con dello strutto, e non romperli nel ri-
voltarli, e quando saranno fritti si caveran-
no fuora con una cucchiara sbucciata, dipoi
inzuccherarli, e mangiarli subito.

I I.

Altri Cassemusè.

Pigliate del formaggio molle col fior di lat-
te, fatto di fresco, o veramente latte
preso, e del formaggio secco tagliato minu-
to, dell'ova crude, un poco di farina fina,
o piuttosto panna da Pasticciere, della paf-
ferina, de' pignoli, e del zuccaro con specie
salate, o solo della speziaria salata; potete
anche mettervi un poco di carne cotta, e
pesta minutamente, mischiate bene ogni co-
sa insieme, e fatene come un ripieno, ag-
giungendovi un poco di latte, e che quell'
empitura sia un poco liquida.

Avviluppate di quel ripieno dentro delle

Crostine sfogliate, fatene delli Caffemusò, i quali si hanno da friggere con del butiro, o veramente strutto, di poi gl'inzuccherarete, se vi parerà.

MODO DI FARE

BOZZOLAI, O CIAMBELLE COL BUTIRO.

CAPITOLO VENTESIMOTERZO.

Mettete sopra d'una tavola sei oncie di fior di farina, fatevi una buca in mezzo, mettetevi in circa mezzo bicchiere di levatura di birra, aggiungetevi dell'acqua calda quanto ve n'occorrerà, maneggiando, e rimenando bene ogni cosa insieme, la ridurrete in pasta un poco molle per servirvi di levito, e però bisognerà raccogliere quella pasta, e formarne una pagnotta, o panettino, e metterla in un luogo caldo, acciò si leviti, e gonfj prestamente, e se sarà d'Estate si gonfierà abbastanza in un mezzo quarto d'ora.

In quel mentre, che si gonfierà detto levito, metterete sopra d'una tavola la quarta parte di fior di farina, fate una buca in mezzo, e mettetevi una libbra di butiro non salato, il quale avarete prima rimenato, ed ammollito se fosse troppo duro, aggiungetevi un poco più d'un' oncia di sale minuto, mischiate quelle cose insieme, aggiungendovi dell'acqua fredda, quanta ve n'occorrerà per fare detta pasta.

Quando quella pasta sarà mezzo impastata,

pi-

pigliate il vostro levito, se sarà pronto, cioè se sarà gonfio bisogna mischiarlo colla vostra pasta quando finirete d'impastarla.

E quando ella sarà impastata abbastanza, la tagliarete a pezzi, i quali formarete colla mano in piccole pallotte, le quali bisognerà dipoi stendere per farne Bozzolai.

Ciò essendo fatto, bisognerà avere dentro un calderino, o pajuolo da Confettiere un poco d'acqua quasi bollente sul fuoco, buttatevi dentro i vostri Bozzolai, e lasciateveli stare fin tanto che nuotino sopra l'acqua, ed allora bisognerà rimenarli un poco dentro di quell'acqua, dipoi pigliarete una schiumarola, colla quale sollevarete in aria un poco d'acqua, e quelli sono i vostri Bozzolai, e gl'inaffiarete, e spruzzarete con quell'acqua, lasciandoli ad ogni modo nella loro acqua, finchè siano diventati sodi, e ciò conoscerete, se cavandone uno di detti Bozzolai, rimendolo alquanto, lo ritroverete infodito abbastanza.

Quando conoscerete, che i Bozzolai saranno rigonfiati abbastanza, gli cavarete fuori dell'acqua con una schiumarola, e gli farete asciugare, e raffreddare sopra d'un Canniccio, e dipoi gl'infornarete, e basterà solo un quarto d'ora per far cuocere i Bozzolai comuni, ed ordinarj.

Ma bisogna, che il forno sia ben caldo nell'istesso modo, come se fosse per far cuocere Pasticcj grossi.

Se i Bozzolai non si coloriscono abbastanza nel cuocere, bisognerà sul fine fare un poco di fiamma in un cantone del forno, acciocchè il calore rifletta sopra i Bozzolai, e li colorisca.

No.

Notate, che se non mettete butiro nella composizione dei vostri Bozzolai, farete dei Bozzolai, che non sapranno se non d'acqua, quali da alcuni sono più stimati, che i Bozzolai col butiro.

In quanto ai Bozzolai coll'ova, si fanno come quelli di butiro, ma bisogna mettere dell'ova nella pasta, e però sopra un quarto di farina, bisogna rompere quindici ova, e mettervi solo mezza libbra di butiro.

Bisogna anche, che la pasta, colla quale si hanno da far li Bozzolai coll'ova, sia ben rimenata, e più molle di quella degli altri Bozzolai.

Bisogna anche osservare, che il forno ha da esser meno caldo per i Bozzolai d'ova, che per quel che sono coll'acqua, e sale, o col butiro.

MODO DI FARE *BISCOTTINI ORDINARJ DA PASTICCIERIE.*

CAPITOLO VENTESIMOQUARTO.

ROmpete, v. gr. otto ova dentro una scudella, sbattetegli, come se fosse per fare una frittata; aggiungetevi in circa, per quattro quattrini di coriandoli ammaccati, o veramente dell'anice verde, con una libbra di zuccaro in polvere, stemperate un poco quelle cose insieme, dipoi aggiungetevi dodici oncie, o poco meno di fior di farina, stemperate insieme ogni cosa con diligenza, sbattete ben bene, finchè la pasta

di-

diventi bianca, e il biſcottino ſarà tanto più bello, e meglio formato quando la paſta ſia ſtata ben sbattuta.

Quando la paſta ſarà bianca per il gran sbattere, la ſtenderete dentro de' modelli de' biſcottini, detti da' Paſticcieri tortiere de' biſcottini, le quali ſono di latte, e prima d'infornare di quella paſta, biſogna ungerla per di dentro con del butirro freſco ſquagliato.

Empite del tutto i noſtri modelli, e non li guernirete con quella paſta, o apparecchio, ſe non quando il forno ſarà pronto, e non più preſto: di poi biſogna ſpolverizzare con del zuccaro ben ſecco il diſopra de' biſcottini, e metterli ſubito nel forno lontani dalla bragia.

Potete farne la prova con uno o due biſcottini, per inſegnarvi a farne ſenza molta perdita, perchè detta Paſticcieria è difficile da far bene.

Biſogna, che il calore del forno ſia dolce per cuocere del biſcotto, e che ſia poco a preſſo come ſi trova nel forno quando il pane è poco più di mezzo cotto.

Biſogna laſciare il forno aperto, e conſiderare ſpeſſo il biſcotto in quel mentre, che cuoce, perchè ſi gonfierà, dipoi ſi colorirà, la qual coſa ſi fa in un mezzo quarto d'ora.

Se il biſcottino diventa negro dentro del forno, è ſegno che il forno è troppo caldo, e però biſognerà cavare li biſcottini vicino alla bocca del forno, per laſciar ſminuire il calore.

Se al contrario il biſcottino ſtia pallido nel forno ſenza colorirſi, è ſegno che il calore del forno ſarà debole, e però biſognerà ſerrare

tare il forno, e aprirlo spesso, acciò non si abbrugi il biscottino.

Quando il biscottino sarà colorito, e che sia stato in circa un quarto d'ora e mezzo nel forno, o veramente un poco più, secondo la sua grossezza, bisognerà cavarne uno fuora dal forno, e toccarlo adagio colla mano, e se detto biscottino respinge, o che paja sodo senza appianirsi, siate sicuro, ch'è cotto, ed allora bisognerà cavare il biscottino fuora dal forno, e levarlo caldo fuora dal suo modello, o tortiera.

II.

Biscottino alla Regina.

FAte della pasta, come al Capitolo precedente, mettendovi meno ova, perchè bisogna che la pasta del biscottino alla Regina sia un poco più soda, e però in cambio di otto ova, v. g. basteranno sei.

Quando la pasta sarà pronta, la stenderete con una cucchiara di legno sopra della carta bianca, e farete quei biscottini tondi come pagnottine, e si spolverizzeranno per disopra con del zuccaro.

Bisogna, che il calore sia più forte per il biscotto alla Regina, che pel biscotto ordinario.

Subito che sarà cotto il biscottino alla Regina, lo cavarete fuora dal forno, e lo staccarete dalla sua carta con un coltello.

III.

III.

Biscottino di Piemonte.

SI fa detto biscottino con della pasta simile a quella del biscottino alla Regina.

Bisogna solo stendere in lungo la pasta sopra della carta, e farla spessa quanto la larghezza d' un dito, ed in lunghezza un' altro buon dito: spolverizzatela con del zuccaro, e mettetela al forno.

Bisogna lasciare quel biscottino poco tempo nel forno, perchè egli è cotto ben presto; ma bisogna, che il forno sia caldo, come per cuocere del biscottino alla Regina.

Quando quel biscottino sarà cotto, lo staccarete subito dalla sua carta.

IV.

Biscottino colla Cannella.

PIgliate della pasta di marzapane, aggiungetevi della cannella spolverizzata, mischiate bene l' uno con l' altro esattamente in modo, che la pasta sia soda, e rotolatela sopra la tavola in due volte.

Quando la pasta sarà rotolata la seconda volta, bisognerà stenderla collo spianatojo, come se voleste fare una crosta, che sia spessa quanto un testone, di poi si taglierà detta pasta a foggia di biscottini, e metterla sopra della carta, datele un calor dolce, e lento, come è solito dopo, che si è sfornato il pane.

V.

V.

Biscottino di Zuccaro in Neve.

RIschiarate quattr'oncie di zuccaro Regio e fatelo cuocere finchè diventi denso come siroppo, o veramente come zuccaro rosato: di poi vi si aggiungerà due chiara d'ova ridotte in schiuma, sbattete quelle cose insieme, e stendetene sopra della carta a foggia di biscottini, e che il calore del forno sia dolce.

V I.

Biscottino di Pistacchi.

PElate de' Pistacchi, e di poi pestateli dentro un mortajo, e gli mischiarete colla composizione del biscottino in neve, per far del biscottino verde.

V I I.

Biscottino di Gambil.

PIgliate della pasta sfogliata dopo che è stata piegata, e che ha avuti tutti i suoi abbellimenti, fate la crosta grossa quanto un testone, e tagliatela in tal figura, che vi parerà, e stendetela sopra della carta.

Datele un calor dolce, e basterà informarle dopo d'avere sfornato l'altre Pasticcierie, basterà in circa mezz'ora per cuocerli, e quando saranno cotti si verniceranno colla vernice di zuccaro.

VIII.

VIII.

Biscottini di Quaresima.

Bisogna avere, v. g. mezza libbra di mandole dolci, pelate, e ben battute dentro il mortajo, una libbra, e mezza di zuccaro spolverizzato, e grosso quanto una mandola di gomma tragante, stemperata a suo comodo con una cucchiarata d'acqua calda.

Mischiate queste cose insieme dentro un mortajo, con un paro di chiare d'ova, ed una mezza cucchiarata di succo di limone, o veramente raspate della scorza di limone crudo, e buono da mangiare, e rosso quanto mezza nocchia: parimente si sbatteranno tutte queste cose dentro un mortajo durante un'ora buona, e farete detta pasta un poco più soda di quella di marzapane, in modo che si stenti a maneggiarla.

Quando la pasta sarà così concia, si metterà sopra la tavola, e bisognerà rimenarla con un poco di zuccaro spolverizzato, ed un poco di farina insieme, stendete dunque quella pasta collo spianatojo, e dategli due, o trè voltadine, cioè a dire, che bisogna stendere e piegare due, o tre volte la pasta su la tavola come la sfogliata. In somma l'appianirete, e stenderete unitamente, e la farete spessa quanto un testone, e la tagliarete in lungo egualmente in pezzetti a foggia di biscottino di carne, di poi si stenderà sopra della carta, e poi l'infornarete, dandogli un caldo dolce come da cuocere del biscottino di cannella.

MO-

MODO DI FARE
MARZAPANE ORDINARIO.
CAPITOLO VENTESIMOQUINTO.

Pigliate una libbra di mandòle dolci nuove, ed intiere, mettetele dentro dell' acqua quasi bollente, lasciatele nell' acqua in circa un quarto d'ora fuora dal fuoco per ammollire la pelle, di poi si pelleranno, e secondo che si pelleranno si metteranno dentro dell' acqua fresca.

Le mandole essendo tutte pellate, le lavarete con una, ò due acque, di poi si metteranno a sgocciolare sòpra di un storino, il che essendo fatto, le pestarete dentro un mortajo di marmo, aggiungendovi ogni volta in circa un mezzo bicchiere d'acqua rosa nel pestarle, acciocchè non facciano oglio.

Bisogna pestar le mandole fin a tanto, che siano ridotte in pasta ben dolce, e che non resti niente altro da pestare in modo, che se voi maneggiate di questa pasta, voi non vi ricontriate niente di duro, bisogna ancora che quella pasta di mandole sia soda, il che cagiona di mettere un poco d'acqua rosa nel pestarla.

La pasta essendo concia in tal guisa vi si aggiungerà del zuccaro spolverizzato a ragione di mezza libbra, o veramente di dodeci oncie per una libbra di mandole pellate, mischiate bene il zuccaro insieme colla pasta di mandole, aggiungetevi anco una chiara d'ovo fresco, di poi si rimischieranno bene tutte quelle cose insieme nel mortajo col pi-

stone, e quando la pasta sia bene incorporata, cavatela fuora del mortajo, e mettetela dentro d'una scudella.

Rimenate dipoi quella pasta sopra una tavola ben polita, la quale bisogna spolverizzare di quando in quando con un poco di zuccaro in polvere in vece di farina, per impedire, che la pasta di mandole non s'attacchi nè alla tavola, nè alle vostre mani.

Mettete quella pasta in tanti pezzetti, che vi parerà, e garbeggiateli in tal figura come voi volete, e se ne farete degli altri, gli farete grossi come sette, ovvero otto fogli di carta in circa, e mettetegli sopra della carta bianca quanto saranno formate, dipoi si metteranno ad asciuttare più di mezzo dentro un forno, che abbia un calore dolce, perchè bisogna che sia apposta per seccare del marzapane, e non abbrugiarlo, nondimeno bisogna che il calore sia un poco più forte; si potrà dunque infornare detto marzapane dopo che ne avranno cavato il pane o biscotto.

Quando il marzapane sarà cotto, ovvero asciutto, cavatelo dal forno per vernirlo, cioè a dire per indorarlo prestamente con del ghiaccio di zuccaro, il quale si stenderà su i marzapani col dosso d'un cucchiaro d'argento, so veramente con un coltello, dipoi si rimetterà subito il marzapane alla bocca del forno per asciugare il ghiaccio, il che si farà fra mezzo quarto d'ora, o in circa, dipoi cavate fuori del forno il marzapane, e se voi volete trapuntare della cannella, ovvero della scorza di limone per disopra, le farete subito che saranno fuori del forno.

MO-

MODO DI FARE
DE I TORTELLI DI MANDOLE, DETTI MACCHERONI.

CAPITOLO VENTESIMO SESTO.

Pestate delle mandole, come è stato proposto nel Capitolo del marzapane, dipoi le pesterete, e ridurrete in pasta dolcissima, per esempio una libbra, aggiungetevi altrettanto di zuccaro in polvere, e quattro chiara d'ova, mischiate quelle cose insieme, aggiungendovi un poco d'acqua rosa, e pestatese di nuovo nel mortajo per incorporar bene quella pasta, bisogna però ch' ella sia un poco molle.

Quando quella sia pronta, stendetela sopra della carta bianca in pezzi distanti l'un dall' altro qualche poco, lunghi a foggia di maccheroni, o tortelli, ovvero altri, spolverizzateli per di sopra con del zuccaro fino, di poi s'inforneranno per seccarsi, fin a tanto che siano ben sodi per di sopra.

Bisogna che il calor del forno sia dolce, come nel Capitolo del marzapane, e che il forno sia però un poco caldo, acciocchè la pasta si gonfi.

Il maccherone ha da stare un poco più tempo nel forno, che il marzapane, stante che egli è più grosso, e vi si può lasciare il maccherone fin a tanto che il forno è raffreddato.

Nondimeno i buoni Pasticcieri non lasciano i lore maccheroni tanto tempo nel forno,

acciocchè non diventino savri, e li cava prima, che siano del tutto rasciugati: ma mettono di poi caldamente nel forno le spa zio di venti quattr'ore, acciocchè si dise chino a bell'agio senza perdere il candore.

MODO DI FARE
PANETTI DI LIMONE.

CAPITOLO VENTESIMOSETTIMO.

METtete dentro un mortajo quattro o cie di zuccaro fatto in polvere aggiungetevi una chiara d'ova, e un poco di succo di limone, con della scorz raspata minutamente grosso quanto due noc chie, battete bene insieme tutte quelle co se, ed incorporatele bene, in modo che la pasta sia molto dura, e che non si possa qual più rimenare.

All'ora metterete quella pasta in pe quanto una noce, bisogna attondarli con mani nel maneggiarli con del zuccaro in pol vere, di poi l'appianirete, e li metterete pe ordine sopra della carta bianca, di poi li infornarete a mezzo, dandogli un calor dolc e simile a quello da cuocere li maccheroni, e non turate il forno.

Vi vorrà in circa un quarto d'ora per fa gli cuocere.

Cavategli quando il zuccaro sarà incrost to, e sodo.

II.

Altri Pani di Limone.

Comporrete la vostra pasta, come nel Capitolo precedente, eccetto che vi metterete il doppio di scorza di limone crudo, quando la pasta sarà apparecchiata la ridurrete in pezzi grossi quanto la metà di una nocchia, schiacciateli un poco tra le vostre dita, dipoi gli metterete sopra della carta, e gli farete cuocere come gli altri panetti di limone.

MODO DI FARE
PASTICCJ CON L'OVA.

CAPITOLO VENTESIMOTTAVO.

Fate della pasta con un poco di farina, ed acqua salata, ovvero adoprate pasta più fina, stendetela, e tagliatela in pezzi, alzate l'orlo di ciascheduno pezzo, per formarne tanti Pasticcetti, rompete un ovo fresco in ciascheduna di quelle croste, conditele con del sale, del zuccaro, ed un poco di cannella in polvere, dipoi vi metterete il suo coperchio, fate cuocere moderatamente quei Pasticcj con del butiro ben caldo, e ritirateli fuora prima che s'indurischino.

II.

Pastticcina con l'Ova.

FAte una frittata ben condita con del sale, cipolette, e petrosello, ovvero altre erbe minute, e ben trite, bisogna tritare la frittata, e metterla dentro una pignatta con della spremura di piselli, e con del butiro, o veramente oglio, condite queste cose con del sale, e della speziaria, stemperatela con dell'agresta, e in tempo d'Estate vi si può aggiungere dell'uva spina, quando ogni cosa abbia bollito per qualche tempo, aggiungetevi de' torli d'ova duri, e trapuntati di garofani; potete anche mettervi della cipolla fritta, e vi si può trapuntare del pane fritto per disopra, e servire caldo.

III.

Focaccia, ovvero Torta con l'Ova.

MEttete dentro una tortiera del butiro fresco, grosso quanto un ovo in circa, e secondo che si squaglia, voi romperete cinque o sei ova, aggiungendovi del sale, con della mollica di pane bianco minuta, grosso quanto un ovo, ovvero due cucchiarate di fior di farina, sbattete diligentemente ogni cosa insieme, dipoi aggiungetevi due o tre cucchiarate di fior di latte, ovvero del latte solo, e un pizzicotto di speziaria, ovvero di cannella in polvere: sbattete anche un poco le vostre ova, e vuotatele dentro la tor-

tortiera, quando che il butiro sarà distrutto a mezzo savro, coprite la tortiera col suo coperchio, sopra del quale voi metterete sopra della cenere calda, ed un poco di bragia per far cuocere la torta per disopra del formaggio, ovvero del zuccaro con alcune goccie di acqua rosa, e la servirete calda in tavola.

IV.

Torta d'Ova con le Mele.

METtete dentro di una scudella polpa di mele cotte, grosso quanto due ova, aggiungetevi due cucchiarate di zuccaro in polvere, due altre cucchiarate di fior di farina, cinque o sei ova con del sale a discrezione, mischiate ogni cosa insieme, e mettete quella composizione dentro una tortiera, ovvero dentro d'un calderino, oppure dentro una scudella, la quale sia prima stata unta con del butiro fresco grosso quanto un ovo, coprite la tortiera, mettetela sopra un poco di fuoco, e coprite anco il coperchio con un poco di bragia, e fra un quarto d'ora o poco più, voi scoprirete la tortiera per vedere se la torta sia cotta, e se sarà colorita abbastanza sotto e sopra, e se averà tal calore; allora si metterà sopra di un tondo per servirla in tavola, potete mettervi del zuccaro, e dell'acqua rosa, e trapuntarvi alcuni pezzetti di scorza di limone.

In cambio di mela potete adoperare della zucca, ovvero del melone, oppure di qualche altro frutto, che sia cotto per farne una focaccia.

V.

Ova sbattute a foggia di Focaccia, ovvero di Rosata.

ROmpete, v. g. quattro o cinque ova, mettendo la chiara da parte dentro una scudella, e i torli dentro d'un'altra, sbattete bene la chiara fin a tanto che sia ridotta in ischiuma, con un mazzetto di giunchi, sbattene anco i torli d'ova, dipoi mettete dentro un calderino, ovvero dentro una tortiera del buon butiro fresco grosso quanto due ova, quando sarà distrutto, e divenuto savro, bisognerà di nuovo sbattere la chiara d'ova, ed aggiungervi due buone cucchiarate di zuccaro in polvere, e del sale a discrezione; quando il butiro sarà mezzo savro mettetev una fettolina, o una crosta di pane tonda, e grande quanto la metà della mano, o in circa, e subito dopo spargetevi li torli d'ova, e poi vi aggiungerete la chiara d'ova per di sopra. Fate cuocere quell'ova sopra un poco di cenere calda, perchè si cuocino presto, e s'abbrucino facilmente: dateli il color medesimamente come alle ova fatte col latte, dipoi li metterete sopra d'un tondo, e li spolverizzarete di zuccaro, e li servirete così.

VI.

Ova in Fritelle.

PIgliate della salvia, ovvero della cedronella, e del petrosello di ciascheduno

due

due o tre pizzicotti, della bugolossa ben tenera, quanto di tutte le altre, aggiungendovi della cipolletta, ovvero della lattuga tritate ben minuto tutte quelle erbe, dipoi si sbatterà sei od otto ova, come se fosse per far una frittata, con aggiungervi l'erbe peste, e del sale a discrezione, allora si farà distruggere del buon butiro dentro d'una padella, e quando il butiro sarà mezzo savro, pigliate delle vostre ova sbattute con un cucchiaro un poco grande, e mettetene alcune cucchiarate dentro il detto butiro caldo, fin tanto che basti per fare tre o quattro frittelle grandi quanto la mano, o in circa, e quando saranno cotte abbastanza, cavatele fuora, e ne farete quante vi parerà; ma si hanno da mangiar calde, ed alcuni vi raspano del zuccaro per disopra.

VII.

Altre Ova a foggia di Frittelle, o di Maccheroni.

FAte cuocere dell'ova fin a tanto che siano dure, dipoi le pestarete con del petrosello, ed un poco di cipollette, e del timo: condite quel piccatiglio con del sale, ed incorporatelo con la chiara d'ova, ovvero con un torlo d'ovo crudo, dipoi ne formarete delle pallottine a foggia di polpette grosse quanto un ovo, ovvero a foggia di maccheroni, o di qualsivoglia figura, che vi parerà, fatele friggere, o cuocere un poco più col butiro mezzo savro, ovvero dentro la padella, poi cavatele a secco, e spolverizzatele

con un poco di noce moscata, e sale, se occorrerà.

VIII.

Altre Ova a foggia di Frittelle.

ROmpete quattr'ova, salatele, e sbattetele, e dipoi fatene una frittata, e subito che ella sarà mezza cotta, tritatela con una brancata di petrosello infiacchito sopra una palletta di fuoco, aggiungetevi mezz' oncia di passerina, e quasi altrettanto di pignoli, incorporate quel piccatiglio con un ovo crudo, e un poco di farina, dipoi si formeranno delle pallottine, ovvero bocconi di tal figura, che vi parerà, fategli cuocere con del butiro mezzo savro, secondo il Capitolo precedente, dipoi cavateli fuora, e spolverizzateli di zuccaro, e sale, se occorrerà, e si sogliono mangiare avanti che siano freddi.

IX.

Potacchio con l'Ova.

MEttete dentro un piatto un suolo di fette di buon formaggio fra due suoli di fette di pane abbrustolito al fuoco, inaffiateli con del brodo, o veramente spremuta di piselli, ovvero d'altro brodo magro, che sia condito con del butiro, e del sale, fate bene inzuppare ogni cosa per qualche tempo sopra un poco di fuoco, dipoi bisognerà fornire il potacchio con del petrosello grossamente trito, e vi aggiungerete dell'ova spresse nell'acqua, ovvero condite in altro modo.

do, o siano intiere, o no, voi potete mettere fra le ova del latte di Raina, ovvero dei Pesciolini fritti, v. g. delle cigriole, o del ghiozzo, ovvero delle fettoline di pane abbrustolito, aggiungetevi dei capperi, e dei funghi, ovvero altre bagattelle quali avete, che siano ben cotte, e ben condite. Alcuni vi mettono della passerina, con delle susine secche, che siano alesse, condite ogni cosa con alcuni garofani intieri, ovvero ammaccati, oppure con qualche altra speziaria, v. gr. zenzero; allora vi aggiungerete pian piano spremura di piselli, o veramente d'altro brodo magro ben butiroso, quanto ve ne sia di bisogno, e rimetterete il piatto sul fuoco per qualche tempo, avvertendo che il pane non si attacchi sul fondo, vi si può aggiungere del succo di agresta in quel potacchio, ovvero della salsa verde, e alcuni vi mettono del vino; quando il potacchio sarà pronto, e di buon sapore, raspatevi della noce moscata, ovvero della crosta di pane, e poi servitelo in tavola.

X.

Civè con l'Ova.

Fate scaldare dell'oglio buono, rompetevi dell'ova, e ritirarle poi della frittura avanti che il torlo sia molto duro, dipoi mettetegli dentro un piatto, e aggiungetevi una salsa fatta con la cipolla fettata, o tagliata a rotole, e fritta con dell'oglio, essendo ogni cosa condita con del sale, dell'agresta, ed poco di noce moscata raspata per disopra.

X I.

Erbolata.

Mettete v. gr. otto torli d'ova dentro un piatto d'argento, ovvero altro piatto poco largo, e se sarà un giorno di grasso, stemperateli con mezza foglietta in circa di buon brodo di carne fatto senz'erbe, in cambio di brodo, potete adoperare della panna, ovvero del latte, aggiungetevi un pizzicotto di sal minuto, e due maccheroni ammaccati, e ben minuti, vi si può mettere altrettanto biscottino raspato, aggiungetevi ancora tre o quattro cucchiarate di spremura di piselli pestata dentro un mortajo con dell'acqua rosa, mettetevi ancora due oncie di zuccaro in polvere, mettete quella composizione dentro un piatto, nel quale vi sia del buon butiro squagliato, grosso quanto una noce, lasciate quagliare nel fondo l'erbolata sul fuoco, e quando sarà mezzo squagliata, aggiungetevi un'oncia di scorza di limone secca raspata, ovvero spezzata minuta, aggiungetevi ancora un'oncia di pistacchi pellati e pesti, e poi lasciate quagliare del tutto l'Erbolata sopra un fuoco mezzano, ed allora la colorirete un poco con una palletta di ferro infuocata, dipoi si caverà il piatto dal fuoco, e si trapunteranno dei pezzetti di scorza di limone secca sopra della Erbolata, e si spolverizzerà con del zuccaro.

DIVERSI MODI DI CONDIRE LE OVA, SPARSE NELL' ACQUA.

CAPITOLO VENTESIMONONO.

Primo modo.

FAte bollire dell'acqua, dipoi rompetevi dell'ova, e ad uno ad uno mettendole separatamente nell'acqua bollente, e quando saranno mezzo cotte cavatele fuora senza lasciarle indurire. Possono servire anche per fornir un potacchio d'erbe, ovvero tale quale vi parerà si possono servire quelle ova con varj intingoli, e qualche volta si sperdono dentro del latte, ovvero dentro del vino dolce.

Secondo modo.

MEttete nel latte quattr' ova sperse, e conditele con del sale, potete rasparvi del formaggio per di sopra.

Terzo modo.

SI ponno mettere quell'ova dentro un piatto, aggiungendovi un poco di sale, spolverizzandole con del zuccaro con aggiungervi alcune goccie di acqua rosa, ovvero del succo di agresta, oppure del succo di limone, o di melangolo; vi si può aggiungere un poco di cannella in polvere, ovvero dell'acqua di cannella.

Quar-

Quarto modo.

METterete di quell'ova dentro un piatto nel quale vi sia un poco di sale con un poco di zuccaro se volete, e se non volete zuccaro, la noce moscata non vi sarà ingrata. si ponno colorire quell'ova avanti di metterle nel piatto, tenendo di sopra una palletta ovvero padella ben calda lo spazio di qualche tempo.

Quinto modo.

QUalche volta si mette della salsa verde, e si trattengono lo spazio di qualche tempo sul fuoco, conditegli di sale, e di noce moscata.

Sesto modo.

FAte squagliare del butiro dentro di una padella finchè diventi savro, di poi friggetevi della cipolla trita con del sale, e del pepe ben minuti, e quando la cipolla sarà cotta aggiungetevi un tantino d'aceto, e subito dopo si spargerà quell'intingolo sopra le ova sparse, alcuni vi aggiungono anco della noce moscata: notate, che se le ova stanno per ordine dentro il piatto, e che facciano la figura d'un pesce si chiamano un Salmone d'ova.

Settimo modo.

FAte cuocere nel butiro savro della cipolla, e quando sarà cotta aggiungetevi una salsa fatta con dell'aceto, mischiate con della mostarda di senape, e con del sale, e spargerete quella salsa sopra le ova.

Ot-

Ottavo modo.

FAte squagliare del butiro finchè diventi savro, dipoi aggiungetevi una salsa composta con della mostarda dolce stemperata con vino, ovvero dell'Ipocrasso, ritirate subito la padella dal fuoco senza far bollire con la salsa, e spargetela sopra le vostre ova, in vece di far diventar il savro nella padella, basterà farlo squagliare dentro un piatto, e di poi vi si aggiungerà l'Ipocrasso, o mostarda dolce stemperata come si è detto, e poi vi si metteranno le ova sparse, e vi raspatete del zuccaro di sopra.

Nono modo.

SI può fare un ripieno d'erbe, e metterlo dentro un piatto, e stenderlo sopra delle ova, aggiungendovi alcune fette di pane fritte con del butiro, ovvero delle fette di frittata, raspandovi della noce moscata per di sopra.

Decimo modo.

SI può anco fare squagliare del buon butiro dentro un piatto sopra del fuoco mezzano, dipoi romperete dell'ova, e cavatane la chiara voi metterete i torli intieri dentro una scudella, e gli metterete ad uno ad uno dentro il butiro squagliato, e quando il butiro comincierà squagliare ritirate il piatto dal fuco, vi si può aggiungere un poco di cannella in polvere.

VARJ MODI
DI CONDIRE LE OVA DURE.

CAPITOLO TRENTESIMO.

Primo modo.

METtete dentro un piatto un pezzo di butiro, dell'aceto, dell'agresta ed un poco di sale, e quando il butiro sarà squagliato aggiungetevi tre torli d'ova, che siano ammaccati, stemperategli dentro la salsa, di poi bisognerà fornire il piatto con dell'ova dure tagliate in mezzo, ovvero in quarti, raspatevi un poco di noce moscata per di sopra, ovvero della crosta di pane.

Secondo modo.

FAte distruggere del butiro dentro la padella, finchè diventi savro, potete aggiungervi se volete del petrosello, o della cipolla trita, e quando ciò sarà cotto mettetelo dentro un piatto dopo d'averlo condito di sale, e di pepe, e di poi mettetevi le ova dure tagliate in mezzo, vi si può mischiare della mostarda di senape, ovvero fare una salsa a roberto, fate bollire un poco quella salsa innanzi di servire quell'ova.

Terzo modo.

ALcune volte si friggono semplicemente le ova dure tagliate per metà, alcune volte anche s'inzuppano dentro della farina stemperata con del vino, ovvero del latte, di poi si fanno friggere a foggia di frittele, e do-

Dopo d'averle cavate fuora dalla frittura, mettetele dentro un piatto con del sale, e con dell'aceto, ovvero succo di limone, o veramente con una salsa dolce, e vi si può anco mettere della cannella spolverizzata.

Quarto modo.

SI ponno servire quelle ova colle salse proposte, per le ova sperse.

Quinto modo.

VOi potete ancora mettere dentro un piatto dell'ova tagliate per mezzo, e condirle con una salsa bianca fatta dentro della padella con delli torli d'ova crudi, e dell'agresta, cioè del succo, ovvero del vino bianco stemperato insieme, essendo ogni cosa condita con del sale, ed un poco di speziarie, ovvero con polvere d'erbe fina, e poi spargere ogni cosa sopra l'ova.

OVA ALLA PORTOGHESE.

CAPITOLO TRENTESIMOPRIMO.

POtete friggere nella padella delle ova ben dure nel modo seguente. Primieramente bisogna friggere del petrosello ben minuto, ovvero della cipolla, o veramente delle scalogne con del butiro, e quando ciò sarà mezzo cotto, mettetevi delle ova dure tagliate in fette tonde, vi si può agginngere una manciata di pignoli pelati, lavati, e tagliati in pezzi, condite bene ogni cosa con del sale, e friggetelo bene nella padella, e sul fine vi metterete un poco d'aceto,

quando quelle ova faranno trite nel piatto, potete rafparvi della noce mofcata per di fopra, e fornirli di pane fritto in fette, le quali voi trapuntarete come dentro un picatiglio di Reina, fi può ancora abbellire quella fricaffea con delle fette di limoni crudi.

Alcune volte fi frigge a mezzo della cipolla, ovvero petrofello con del buon butiro, di poi vi fi aggiungeranno dell'ova dure tagliate in fette tonde, e un poco avanti di cavarle dalla padella vi fi aggiunge una falfa compofta con della moftarda di fenape stemperata con del fucco d'agrefta, ovvero con dell'aceto, e del fale, dopo d'avergli voltati una volta o due nella padella ful fuoco all'ora gl'imbandirete, e potete rafparvi un poco di noce mofcata di fopra.

II.

Ova dure ripiene.

Pigliate dell'erbe dolci, v. g. lattughe, porcellana, boragine, acetofa, petrofello, ovvero cerfoglio, un poco di timo, levate il fufto dell'erbe, e fe volete, che il voftro ripieno abbia un fapore acuto, mettetevi affai petrofello, ovvero cerfoglio con alcune cipollette, l'erbe effendo ben pofite, e lavate, bifognerà tritarle, e condirle con del fale, ed un poco di garofani, ovvero del pepe, fi poffono tritare de'funghi ben politi, cotti, e ben conditi con l'erbe, anzi vi fono alcuni, che vi aggiungono del formaggio ben trito. Mettete quel ripieno dentro una padella, e fatelo cuocere con del butiro

mez-

mezzo savro, ovvero con dell'altro grasso, o oglio, e quando detto ripieno è mezzo cotto, alcuni vi aggiungono della passerina, o de' pignoli, il che non occorre, bastando solo il salario, quando sarà cotto vi metterete de' torli d'ova duri, che siano tagliati in pezzetti, e gli darete ancora due, o tre voltadine di padella, dipoi lo metterete dentro un piatto, e lo fornirete per di sopra con dell'ova tagliate in mezzo. Alcune volte si levano li torli d'ova duri per mischiarli con il ripieno, e quando detto ripieno sarà cotto, bisognerà empire gli bianchi d'ova avanti di metterlo sopra il resto del ripieno, alcune volte in vece di mettere gli bianchi d'ova sopra il ripieno, basterà solo trapuntarvi delle fettoline lunghe di pane, o delle picciole focaccie di pasta fritte col butiro, e si può raspare per di sopra un poco di noce moscata, ovvero crosta di pane.

III.

Ova coll'acetosa.

Molte persone si contentano di far cuocere dentro un piatto, ovvero dentro una padella dell'acetosa, o veramente dell'uva spina dopo averne cavato il fusto, mettetevi del buon butiro, e del sale a discrezione, voi potete aggiungere del pepe, ovvero della spezieria, ed essendo cotto il ripieno, mettetevi dell'ova dure tagliate per metà, ovvero in quarti, alcune volte si fa una falsa bianca con delli torli d'ova crudi stemperati con un poco d'agresta, o veramente dell'

ac-

acqua, e si mischia coll'acetosa quando el sa è cotta, dipoi vi si aggiungano le ova; voi potete rasparvi sopra della noce moscata.

DIVERSE MANIERE PER FARE LE FRITTATE.

CAPITOLO TRENTESIMO SECONDO.

Frittata semplice.

Pigliate, v.g. mezza dozzina d'ova, rompetele separatamente sopra d'un tondo, dipoi sbattetele tutte insieme dentro d'un piatto, aggiungendovi del sale minuto con alcune goccie d'acqua, o di latte, fate distruggere del butiro dentro d'una padella, e quando sarà savro, mettetegli le ova sbattute, e lasciatele cuocere più o manco, secondo che voi desiderate una fritrata tenera, ovvero dura. In mancanza di butiro si può adoperare dell'oglio, o veramente altro grasso per fare quelle ova, ed ogni altra sorta di frittate.

Se voi volete che una frittata sia verde, basta solo mettere della salsa verde dentro dell'ova quando si sbattono, o veramente potete servirvene colla frittata, ma per il solito piace più un tantino d'aceto, si può servire della mostarda comune, o dolce, allora si servirà la frittata a foggia d'un salciccione, e spaccata per le due punte, le quali si slargheranno un tantino.

I K

Frittata alla Celestina.

ROmpete una dozzina, o veramente una ventina d'ova o più, o manco, conditele di sale, sbattetele, e voi potete aggiungervi della mollica di pane bianco ben sminuzzata con del petrosello trito, ovvero del zuccaro in polvere, mettetevi anco del buon butiro fresco tagliato a fettoline quanto ve nè vorrebbe per friggere una simile quantità di ova, e nel mentre che si sbatte ogni cosa insieme, si mette dentro una padella ben pulita una libbra d'oglio, o veramente di butiro, e fatelo riscaldare fin a tanto che bolle, e poi votarlo fuori della padella, e senza asciugarla vi versarete nell'istesso tempo le ova sbattute, e condite con del sale, e del butiro come è stato detto, lasciatele cuocere, e rimenatele solo nel mezzo adagio con un bastone un poco largo, e piano in ponta, o veramente con un coltello, acciocchè l'ova s'appigliano meglio: quando la frittata sarà mezza cotta rivoltatela con un tondo, per finire di farla cuocere, e per impedire che ella non s'attacchi alla padella, e non abbrugi, rimovete spesse volte la padella, quando quella frittata sarà imbandita voi la spolverizzarete con del zuccaro, e l'inaffiarete con un poco d'acqua rosa, e cannella; si può facilmente fare quella frittata dentro una tortiera coperta, che abbia l'orlo alto.

I I L

III.

Frittata Regnola.

SBattete, v. g. sei ova, conditele con del sale, ed il butiro essendo distrutto nella padella metteteci nell'istesso tempo le ova sbattute, e subito dopo vi aggiungerete del pane fettato; ovvero della mollica di pane ben minuta, e fritta; bisogna spargere l'un l'altro dentro la padella sopra il fuoco, e quando la frittata sarà cotta, e che la metterete nel piatto, fate in modo, che il pane fritto resti di sopra: alcuni fanno friggere del petrosello, e lo mettono ancora per disopra, e qualche volta vi si mette ancora dell'aceto, siccome li pasticcieri mettono dell'acqua rosa sopra le torte.

IV.

Frittata con le Mela.

SGorzate tre, o quattro mela, e tagliatele a fette tonde, friggetele nella padella con sei oncie in circa di butiro fresco, e del zuccaro quanto vi parerà, e quando saranno cotte, potete spargere per di sopra sette, o otto ova sbattute, e condite di sale, movete spesso la padella per impedire, che la frittata non si attacchi, e non s'abbrugi, e quando la metterete nel piatto, farete in modo che le mela siano rinchiuse di dentro, di poi si spolverizzerà la frittata per di sopra con del zuccaro.

E' co-

E' cosa più facile quando le mela sono cotte di cavarle fuori della padella, e metterle sopra d'un tondo, dipoi si farà una frittata un poco tenera, e quando ella sarà cotta abbastanza, vi si ponno rinchiudere le mela con prestezza, e poi raspavvi del zuccaro per di sopra.

Vi sono alcuni, che si contengono di mettere sopra d'un tondo le mela fritte, e le coprono con una frittata tenera, la quale si spolverizza di zuccaro.

V.

Frittata all'usanza.

SBattete le ova, e salate, aggiungetevi de' pignoli, e della passerina, della scorza di limone secca, trita minutamente, il butiro essendo distrutto, e mezzo savro nella padella, mettetevi le ova, rimenandole bene imbandite quella frittata subito ch'ella sarà moderatamente cotta, si può rivoltare a foggia di salciccione, e raspatevi del zuccaro per di sopra con alcune goccie d'acqua rosa, o veramente con della cannella.

VI.

Frittata colla scorza di Limone.

SBattete dell'ova con un poco di latte, e potete aggiungervi un poco di scorza di limone secca raspata ben minuta con del sale a discrezione.

VII.

VII.

Frittata col Lardo.

PIgliate il grasso di quattr'oncie di lardo in circa, levatene la superficie, e tagliate il lardo in pezzetti grossi in circa come una nocchia, fatelo distruggere nella padella, e quando comincierà a seccarsi, aggiungetevi sei, o sette ova sbattute, e salate.

VIII.

Altro modo.

ROmpete sei, o sette ova: aggiungetevi in circa due oncie di lardo tagliato minuto; con del sale se ve ne occorrerà, sbattete ogni cosa insieme, e mettetelo dentro d'una padella, nella quale vi sia del butiro mezzo savro, ovvero della midolla distrutta quanto ve ne sarà di bisogno, e così farete cuocere la frittata.

IX.

Frittata col fior di Latte.

ROmpete sei ova, aggiungetevi tre, o quattro cucchiarate di panna con del sale a discrezione, sbattete bene ogni cosa insieme, e mettetela dentro il butiro mezzo savro, e fate cuocere quella frittata moderatamente.

X.

Altra Frittata colla Panna.

FAte distruggere in circa quattr'oncie di butiro dentro una padella, di poi vi metterete sei ova sbattute, e salate abbastanza, e quando saranno appigliate aggiungetevi cinque oncie in circa di buon fior di latte, e quando ella sarà cotta, ed imbandita, raspatevi del zuccaro per di sopra, voi potete anco aggiungervi dell'acqua rosa. Non occorre punto, che bolla il fior di latte, imperocchè se la frittata non fosse cotta abbastanza, quando vi si mette la panna, si farà infuocare una palletta per colorirla.

XI.

Frittata con l'Erbe.

TRitate dell'erbe dolci come lattuga, acetosa, boragine, buglossa, e malva, levate via il fusto dell'erbe, e quando saranno ben trite, bisogna sbatterle con l'ova, ed aggiungervi del sale; e se volete, che la frittata sia dolce, aggiungetevi della passerina, fate distruggere del butiro, e quando egli sarà caldo abbastanza mettetevi le ova: quando la frittata sarà imbandita raspatevi del zuccaro per di sopra, e se volete, che abbia un sapore acuto mettetevi più sale, e più spezie.

XII.

Frittata col Petrosello.

ROmpete dell'ova, aggiungetevi delle foglie di petrosello trite minute con del sale, sbattete le vostre ova, e fate la vostra frittata. Si può tritare grossamente una, o due brancate di petrosello, e friggerlo con del butiro, dipoi aggiungetevi sei, o sette ova sbattute, e salate.

XIII.

Frittata con le Cipollette.

PIgliate delle cipollette, e sbattetele con dell'ova, le quali essendo salate le verserete dentro del butiro mezzo savro, o dentro dell'oglio per farne una frittata.

XIV.

Frittata ripiena di Cicorea.

PIgliate dell'indivia bianca, ed immergetela dentro dell'acqua bollente, si può anche adoperare della cicoria, cavate fuora dell'acqua poco tempo dopo, sgocciolatela, dipoi tritatela minuta; conditela con del sale, poi potete aggiungervi de' pignoli mezzo cotti, e tagliati in pezzetti, fate cuocere ogni cosa con del butiro, dipoi cavate detti pezzetti fuora, e mischiateli con dell'ova sbattute per farne una frittata con prestezza, la quale ha da essere poco cotta, imbanditela, e raspatevi della noce moscata, ovvero del zuccaro.

XV.

XV.

Frittata col Formaggio.

IN quel mentre, che il butiro si distrugge dentro della padella, bisogna tagliare del Formaggio ben minuto, e sbatterlo con le ova, aggiungetevi del sale a discrezione, e mettete ogni cosa dentro del butiro mezzo savro, per far la Frittata.

XVI.

Frittata con i Citroli.

PIgliate della frittata, quanto ve ne occorrerà, tritatela minutamente, poi potete aggiungervi de' pignoli, e della passerina, ovvero del ripieno d'erbe, oppure del piccatiglio di Pesce ben condito, e cotto, ovvero de' latti di Raina già cotti, potete anco mischiare con ognuna di queste cose, dei funghi triti minutamente, e mezzi cotti, incorporate ogni cosa con alcune chiare, o torli d'ova crude, di poi riempitene dei citroli grossi, dopo di avergli scavati, e sgombrati per di dentro; essendo empiti bisogna turarli, pelate i citroli, e fate cuocere fra due piatti, o dentro d'una tortiera; e conditeli con del butiro, e del sale, e quando la salsa sia quasi fatta, aggiungetevi un poco di succo d'agresta, ovvero dell' aceto, se ve ne occorrerà, o veramente della salsa di Pesce, raspatevi della noce moscata per di sopra con della crosta di pane, ovvero

M 2 del

del zuccaro secondo la qualità del ripieno col quale il citrolo sarà riempito; in vece salsa si può fare una frittata sottile e bavosa per avvilupparvi dentro un citrolo ripieno, quando egli è cotto.

Si può riempire un citrolo con del rognone cotto di Vitella, e trito col suo grasso, e con dei torli d'ova, dei pignoli, della passerina, del sale, ec, e quando sia cotto fra due piatti, ovvero nella padella si finirà di condire, come è stato detto.

XVII.

Frittata alla Turchesca.

Pigliate della carne d'un lombo di lepre; ovvero d'altra selvaticina, pestatela minuto con un poco di lardo grasso, dei pistacchi, dei pignoli, ovvero delle noce pellate o veramente dei maroni, o castagne arroste, oppure della crosta di pane tagliata in pezzi a foggia di castagne; condite quella tritura con del sale, delle spezierie, e qualche poco d'erbe fine. Se la carne è cruda bisogna condirla con del butiro, ovvero della midolla, o veramente del grasso buono trito ben minuto, e quando detto grasso sarà distrutto nella padella, mettetevi la carne pesta, e condita con gl'ingredienti suddetti, e fatela cuocere: dipoi fate distruggere del butiro dentro una padella, e fate una frittata, e quando ella sarà mezzo cotta, aggiungetevi la tritura; e quando la frittata sarà cotta titiratela dalla padella con una schiumarola, ovvero con un tondo senza rompernien-

piente, mettetela dentro un piatto in tal maniera, che la carne trita comparisca per di sopra: dipoi s'inaffierà la frittata con del succo di Castrato, ovvero d'altra carne arrosta, raspandovi della noce moscata per di sopra. vi si ponno aggiungere delle fettoline di pane fritte con delle fette di limone tagliate.

Se la carne di Lepre, ovvero d'altra selvaticina è arrosta, basterà solo tritarla, e condirla, come è stato detto, e dipoi fare la frittata, e quando ella sarà mezzo cotta aggiungetevi la tritura, poi si finirà la frittata.

In mancanza di Selvaticina, potete adoperare della tritura di carne ordinaria.

XVIII.

Frittata col Rognone di Vitella.

PIgliate del rognone d'una lonza di Vitella, e fatelo arrostire, e poi tritatelo col suo grasso, e conditelo con del sale, delle speziarie, un poco di timo, ovvero con altre erbe fine, vi si ponno aggiungere delle fettoline di pane fritte, ovvero dei funghi cotti, o veramente dei pistacchi pelati, dipoi si farà una frittata, e quando sia mezzo cotta mettetevi la tritura; quando sarà cotta del tutto, mettetela dentro un piatto, aggiungendovi della noce moscata, ovvero del zuccaro per disopra.

XIX.

Frittata a foggia di Torta con l'Ova, e frittura di Pesce.

Pigliate della polpa di Raina, ovvero altro Pesce ben disossato, dei latti di Raine un poco boilite, aggiungetevi del sale, e del pepe, ovvero della speziaria, e così dei funghi; e volete fare un piccatiglio, potete aggiungervi de' pignoli, della passerina, della scorza di limone secca tagliata ben minuto, fate cuocere ogni cosa dentro una padella, ovvero tortiera con del butiro, e quando il piccatiglio sia cotto, voi farete una frittata: quando ella sarà mezzo cotta, mettetevi il piccatiglio cavato fuora del suo intingolo, e quando la frittata sarà cotta, bisogna rotolarla, e metterla sopra un piatto, e la spaccarete nelle due punte, le quali slargarete a foggia di stella, raspatevi del zuccaro per di sopra, ed inaffiatela, se vi parà, con dell'acqua rosa.

XX.

Frittata col ripieno.

Fate del ripieno con dell'erbe dolci, di torli d'ova duri, il tutto condito con del sale, potete anco unitarvi de' funghi mezzo cotti, o veramente della passerina, mettete quel ripieno, sopra d'un tondo, ovvero dentro un piatto, e copritelo con una frittata bavosa.

XXI.

Frittata con li Sparagi.

PIgliate delli ſparagi, che ſiano teneri, a minuti, rompetegli in pezzetti, fategli mezzo cuocere nella padella con del butiro favro, dipoi mettetevi dell'ova sbattute condite di ſale, e fate la frittata. Altri fanno bollire gli ſparagi nell'acqua ſalata, e dopo d'avergli cavati fuora dal brodo, e che ſaranno bene ſgocciolati li mettono dentro la padella con dell'ova sbattute: la frittata eſſendo fatta, ed imbandita, v'aggiungono un tantino d'aceto, ovvero del ſucco d'agreſta, qualche volta pigliano i funghi ben lavati, e ſpezzati, e li fanno friggere fra due piatti ſopra il fuoco, dipoi s'imbandiſcono, e l'acqua, che n'eſce ſerve per inaffiare la frittata, nella quale ſi può anche raſpare della noce moſcata.

XXII.

Frittata di pane, detta Ratten.

SBattete, v.g. quattr'ova freſche con cinque, o ſei cucchiarate di latte, aggiungetevi del ſale con della mollica di pane bianco ben ſminuzzata, groſſa quanto un ovo, o un poco più, ovvero un cucchiaro d'argento pieno di farina, la quale ſi ſtemperera diligentemente con l'ova nello sbatterli, dipoi ſi metteranno dentro il butiro per far la frittata, la quale biſogna voltare

una volta, non sparmiando il butiro: quando la frittata è cotta potete tagliarla a fette lunghe a foggia di biscottini, ovvero di qual sivoglia figura, che vi parerà: aggiungetevi del zuccaro con un poco d'acqua rosa.

Se voi non rivoltate quella frittata nella padella, e che resti bavosa da una parte sola, non per questo lascierà d'esser buona.

Si ponno far cuocere quell'ova dentro un pajolo mezzano di rame giallo alto d'orlo, ovvero dentro una piccola tortiera per formarne quasi una focaccia, e per farlo più squisito, aggiungerete dentro dell'ova, due o tre cucchiarate di zuccaro in polvere, sbattetele bene, e mettetele dentro la tortiera, o pajolo, nel quale vi sia grosso quanto un ovo, o un poco più di buon butiro fresco mezzo favro; fate cuocere adagio quell'ova con poco fuoco, e secondo che il fondo si s'appiglierà, potete cavarlo di sopra con un cucchiaro, si ponno fare quell'ova senza latte, quando saranno appigliate da per tutto, accostatele al fuoco, ovvero copritele con una palletta ben calda per renderle fermi di sopra, dipoi metterete detto Ratton sopra di un tondo, aggiungendovi del zuccaro.

XXIII.

Ova nel Tegame.

STendete dentro un piatto con una cucchiara del buon butiro grosso in circa quanto un ovo, rompetevi dipoi cinque o sei ova, e conditele con del sale ben minuto, e poi mettetevi in circa sei cucchiarate di buon fior di latte sulla chiara dell'ova, aggiungendovi anco

anco un poco di sale, fate cuocere quell' ova, e coloritele sul fine con una palletta calda, senza però far indurire i torli.

XXIV.

Ova col butiro negro.

FAte squagliare del butiro finchè diventi ben savro nella padella, rompete dell' ova dentro un piatto, e senza sbatterle mettete dentro il butiro, e conditeli con del sal minuto, e quando saranno cotte mettetele dentro un piatto, e inaffiatele con dell'aceto passato per la padella, raspandovi un poco di noce moscata per disopra, vi si può aggiungere una salsa a Robert, detta da qualcheduni ova alla Milanese.

XXV.

Ova col Latte.

SBattete, v. gr. cinque o sei ova, aggiungetevi del sale ben minuto, con in circa una foglietta di latte buono, la quale bisogna versare in più volte a poco a poco, e stemperar le ova con una parte del latte, aggiungendovi una cucchiarata di zuccaro in polvere, poi versate quella composizione dentro un piatto, il quale sia sopra di una pignata ripiena di acqua bollente, ovvero sopra d'uno scaldino, e che dentro quel piatto vi sia del buon butiro squagliato la grossezza in circa d'un ovo, quando le ova, o il latte bolle, bisogna coprire il piatto con un' altra scudella, e lasciar cuocere adagio quelle ova senza toccarle, quando saranno

tte abbastanza, bisogna colorirle con una pas-
tta ben calda, il che ajuta a farle cuocere
er di sopra, di poi si levano via dal fuoco
er rasparvi sopra del zuccaro, potete anco
ggiungervi qualche gocciola d'acqua rosa,
vvero delle cannella, quali ova essendo cot-
e se voi le conservarete per qualche tempo
enza mangiarle fanno dell'acqua, massime
e il latte non è buono, ma però se stempe-
arete un poco di farina col latte questo im-
edirà, che le ova non faranno acqua, se fa-
ete cuocere dette ova sopra d'un vaso pieno
l'acqua bollente saranno più ghiotte, faranno
neno acqua, ed il piatto non sarà pericolo
li disfarsi, basta solo mantenere il fuoco in
quel mentre, che quell'ova cuocino, e fa-
ranno anco più delicate se le farete col fior
di latte, e se vi saranno le chiare d'ova, al-
cune volte si mette del petrosello ben trito
dentro le ova col latte, stemperatelo insieme
coll'ova, e benchè non vi sia zuccaro non re-
steranno d'esser buone, e qualche volta si fan-
no le ova col latte senza butiro.

VARII MODI
DI MARMELLATE.
CAPITOLO PRIMO.

Marmellata, ovvero Ova sparse coll' agresta senza butiro.

Rompete v. g. quattr'ova, sbattetele, e aggiungetevi del sale con quattro cucchiarate di succo d'agresta, mettete

tete il tutto sopra il fuoco, e mischiate pian piano con un cucchiaro d'argento fin tanto, che l'ova siano appigliate abbastanza, ed all'ora si cavaranno dal fuoco, rimenandole anco un poco, acciò che s'appigliano del tutto. Si ponno fare dell'ova sparse nello stesso modo con del succo di limone, o di melangolo, e bisogna metterne manco di quello di melangolo, perchè essendo in troppa quantità bisogna tenerle troppo tempo sul fuoco, il che le rende un poco amare.

II.

Ova sparse coll'agresta, e col butiro.

FAte squagliare del butiro dentro un piatto, ovvero dentro una padella, sbattete v. g. quattr'ova con dell'agresta, e con del sale, mettetegli dentro il butiro, e rimenatele fin a tanto che siano quagliate, e condensate, raspatevi un poco di noce moscata per di sopra, potete aggiungervi delle fettoline di pane fritto.

Altro modo.

MEttete del butiro fresco, e del buon mele dentro una scudella di terra sul fuoco, nel mentre, che il butiro si squaglia, rompete mezza dozzina, ovvero quanto vi sarà di bisogno delli torli d'ova, e aggiungetevi in circa mezzo bicchiere di succo di agresta per mezza dozzina di torli d'ova, senza che vi sia la chiara, salategli, e sbattete ogni cosa insieme, come se fosse per fare una frittata di torli d'ova, mettetegli dentro il butiro

butiro, e rimenategli sempre con una cucchiara, fin a tanto che siano condensati.

III.

Ova sperse coll'agresta.

FAte cuocere dell'agresta dentro del butiro, dipoi abbiate delle ova sbattute con dell'agresta, e condite di sale, mettetele dentro del butiro, e rimenatele fin tanto che siano cotte, dipoi vi si rasperà un poco di noce moscata.

Altre Ova sperse.

STemperate, v. g. quattr'ova con un poco d'agresta, fatele cuocere, e rimenatele, e quando saranno mezzo cotte aggiungetevi in circa due cucchiarate di sueco, ovvero di salsa di funghi ben condita, aggiungetevi poco sale, e finite di far cuocere quell'ova.

IV.

Ova sperse col brodo di Carne.

ROmpete, v. g. quattr'ova fresche, e stemperatele con sei cucchiarate in circa di brodo consumato, ovvero d'altro buon brodo senz'erbe, mettetevi quel brodo cucchiarata per cucchiarata, e potete aggiungervi un poco di agresta, e del sale a discrezione, fatele cuocere a fuoco lento, fin tanto che siano incorporate abbastanza, ed allora si tirerà il piatto dal fuoco, raspandovi un poco di noce moscata, ovvero della crosta di pane.

V.

VI.

Ova sperse col fior di Latte.

SBattete quattr'ova dentro un piatto con due cucchiarate di fior di latte, conditele di sale, potete anche metterui un poco di scorza di limone secca raspata, o tagliata minuta, mettete quella compositione dentro un altro piatto, nel quale vi sia del butiro squagliato, fatele cuocere adagio, e rimenatele, fin a tanto che siano incorporate abbastanza.

VII.

Ova sperse col Formaggio.

MEttete del butiro grosso quanto un ovo a squagliare dentro un piatto, rompete anco dentro un altro piatto tre ova, e sbattetele, come se fosse per fare una frittata, aggiungetevi in circa grosso quanto una noce piccola del formaggio tagliato in pezzetti, e quando il butiro sarà squagliato, vuotate le ova, e fatele cuocere a fuoco lento, rimenandole sempre con una cucchiara, fino a tanto che siano mischiate abbastanza, dipoi si caveranno dal fuoco, tenetele coperte con un tondo, acciò non si raffreddino, e servitele subito: se il formaggio non sarà salato abbastanza aggiungetevi del sale quanto vi sarà di bisogno, secondo che stemperate le ova.

VIII.

VII.

Ova sperse coll' Indivia.

TAgliate ben minuto dell'indivia tenera, e mettetela fra due piatti, ovvero dentro una tortiera sopra un fuoco lento, acciocchè renda la sua acqua, dipoi si sgocciolerà bene, e si farà cuocere con del butiro, e del sale, e quando ella sarà ben cotta, si sbatteranno dell'ova, come da fare una frittata, mettetele dentro il butiro, nel quale è l'indivia, v. g. metterete cinque, o sei ova per fare un piatto mezzano, e saranno migliori quanto più ova vi saranno, e se non vi mettete altro che il torlo, bisogneravvi una quantità maggiore, mischiate ogni cosa insieme, e raspatevi della noce moscata quando il tutto sarà squagliato abbastanza, e che quell'ova saranno incorporate mediocremente non le toccate più, basterà solo coprirle, e lasciarle ancora qualche poco sul fuoco, acciocchè finiscano di cuocere.

VIII.

Ova sperse colli Citroli.

PElate delli citroli, fateli bollire nell' acqua, dipoi si caveranno fuori per fargli sgocciolare, e li fetterete sottilmente, e ne metterete tre, o quattro manciate dentro una padella, nella quale vi siano vicino a quattr'oncie di butiro mezzo savro, conditeli con del sale minuto, e del pepe, e frig-

frig.

getteli, e quando saranno fritti abbastanza mettetevi tre, o quattro torli d'ova stemperati con un poco di succo d'agresta, rimenate ogni cosa insieme nella padella, e quando le ova saranno cotte abbastanza mettete ogni cosa dentro un piatto, e vi si può raspare della noce moscata per di sopra.

IX.

Ova sperse colla salsa verde.

ROmpete, v. g. quattr'ova, e sbattetele un poco, come se fosse per far una frittata, conditele con del sale, ed un poco di pepe, e di speziaria, aggiungendovi della mollica di pane ben sminuzzata la grossezza d'un ovo, ovvero quasi altrettanto di fior di farina, sbattete quella mischianza, ed aggiungetevi altrettante cucchiarate di salsa verde quante ova vi sono, dipoi si metterà quella composizione dentro un piatto, nel quale vi sia del butiro fresco ben caldo, e mezzo savro grosso in circa quant'un ovo, rimenandole con una cucchiara fin a tanto, che siano cotte abbastanza.

X.

Altra Marmellata, ovvero Ova sperse.

STemperate sei ova con in circa sei cucchiarate d'acqua rosa, ovvero d'acqua comune, aggiungetevi del sale con un maccherone schiacciato, e grosso quant'una noce di mollica di pan bianco ben sminuz-

zata

lata, ovvero due maccheroni solamente, co
in circa la metà d'una scorza di limone se
ca raspata, ovvero tagliata in pezzetti, me
tete quella composizione dentro un piatto
nel quale vi sia del buon butiro ben ca
grosso quanto un ovo, lasciate cuocere que
l'ova, e voltatele di quando in quando co
un cucchiaro, come le altre ova sperse, qua
do detta marmellata sarà cotta abbastanza ca
vatela dal fuoco senza lasciarla troppo seccare, si può aggiungere in quell'ova una o due
cucchiarate d'Ipocrasso, ovvero di Malvasia,
o di vino di Spagna quando sono mezzo cotte, e di poi rimenarle con il cucchiaro, e
finirete di farle cuocere moderatamente.
Quelle ova sono più gustose fredde, che calde, e quando sono cotte si ponno mettere
dentro una crosta di pasta fina, e farne una torta.

X I.

Ova sperse colle Mandole.

Pigliate uno, o due biscottini sottili, dividete il di sotto dal di sopra, e fategli
asciugare vicin al fuoco, fate indurire, v. g.
quattr'ova, di poi se ne caverà il torlo;
ammaccatelo con un cucchiaro dentro una
scudella, aggiungetevi tre altri torli d'ova
crude, due maccheroni spolverizzati, ovvero
grosso quanto un ovo, o un poco più di mandole pelate, e pestate con diligenza, con un
poco d'acqua rosa, e del sale a discrezione,
due cucchiarate di zuccaro, mischiando ogni
cosa insieme, potete aggiungervi della scorza
di limone secca tagliata ben minuto, assag-
giarete

farete un poco di detta composizione, e sederete, che sia ben condita; mettetela sopra un poco di fuoco, rimenandola con un cucchiaro, e quando sarà ben calda aggiungetevi de' pezzi de' biscottini seccati al fuoco grandi quant'un testone. cacciategli nel fondo della marmellata in modo, che ne restino coperti, ma però si possano cavare comodamente con una forcina.

XII.

Altre Ova sperse.

COndite bene delli funghi, ovvero prugnoli, e fategli cuocere, aggiungendovi alcuni sparagi spezzati, quando che i funghi, ovvero prugnoli saranno pronti da servire, rompetevi tre, o quattr'ova, rimenategli, e fategli cuocere col resto fin a tanto, che siano incorporati abbastanza.

XIII.

Ova alla Polacca.

MEttete a mollo della mollica di pane bianco dentro del brodo, di poi si pesterà bene dentro un mortajo di marmo, e la metterete dentro un piatto, rompetevi dodeci ova, o più, aggiungetevi un poco di sale con cinque, o sei cucchiarate di brodo, il quale s'infonderà a poco a poco, secondo che si vanno stemperando le ova, di poi vi si metterà della scorza di limone secca, e raspata, ovvero sottilmente fettata, mettete

quella

quella composizione dentro un piatto, nel quale vi sia butiro fresco distrutto, e mezzo savro, fate cuocere adagio quell'ova, e menatele finchè siano rapprese.

XIV.

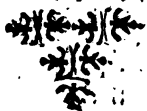
Ova delicate.

Pigliarete, v. g. dieci torli d'ova, mettetegli dentro un piatto con altrettante cucchiarate di brodo di carne consumata, ovvero di brodo fatto senz'erbe, e senza grasso, mettetelo a cucchiarata a poco a poco per stamperar i torli d'ova, rimenandoli sempre, acciò di mischiarli con diligenza col brodo, di poi vi aggiungerete in circa due, o tre oncie di zuccaro spolverizzato, ed un oncia di scorza di limone secca raspata, o tagliata in pezzetti sottilissimi, lasciate tutte queste cose insieme a molle per lo spazio di mezz'ora in circa dopo d'avervi aggiunto un poco di sale, caso che voi conosciate, che il brodo non sia salato abbastanza; di poi bisognerà mettere in circa quattro cucchiarate d'acqua rosa dentro un'altra scudella con mezz'oncia di zuccaro, fategli bollire in circa sei bolli solamente, di poi mettetevi le ova, conditeli come sopra, e poi coprite il piatto, fategli cuocere adagio come l'ova col latte, ovvero le volterete con il cucchiaro d'argento come l'ova coll'agresta, e quando saranno rapprese, ritirate il piatto dal fuoco: di poi quando saranno un poco raffreddate, metterete per di sopra un'oncia in circa di zuccaro spolverizzato, e qual-

e qualche volta vi si aggiunge qualche poco di muschio stemperato coll' acqua rosa, ovvero con acqua di cannella; quelle ova si mangiano mezze fredde.

XV.

Ova all' Agonotta.

ROmpete quattr'o cinque ova, e mettetele con del succo d' un cosciotto di Castrato, ovvero di qualche altra carne buona, mischiatele insieme sul fuoco, aggiungendovi un poco di sale, vi si può mettere dell'agresta, ovvero del succo di limone, o di melangolo, vi mettono anche qualche volta delli funghi ben cotti, e ben conditi, subito che le ova saranno incorporate abbastanza, bisogna ritirarle dal fuoco, tenendole coperte ancora per qualche tempo; dipoi raspatevi un poco di noce moscata, vi si mette anche qualche volta un poco d'Ambra grisa spolverizzata con del zuccaro, in quell' istesso modo potrete fare dell' ova sperse con della salsa di Sparagi, o di Pollastri.

IL CONFETTORIERE FRANCESE.

AVVISO ALL LETTORE.

SE voi volete cavare l'utile vostro da questo Libro osservate bene tutte le cociture del zuccaro, e quando io dico a lissa grossa, a lissa minuta, a perla grossa, a perla minuta, il minuto è il men cotto, il grosso è il più cotto. Quando io dico in gelatina, questo è quando il zuccaro è mischiato con delli decotti, ovvero con del succo di frutto. La gelatina è perfetta all'ora, quando si piglia del Siroppo con un cucchiaro, e versandolo ciò egli casca a goccie grosse, e non cola più come fa il Siroppo ordinario. Avvertite, che li fiaschi ove mettete i vostri beveraggi soavi siano ben politi, e ben turati.

Mantenete più fresco, che potete le vostre acque d'Italia, e non ne fate, se non quando ne averete bisogno.

Non mettete i vostri Siroppi in luogo secco, acciocchè non candiscansi.

La scopetina, di cui vi parlo per le vostre penne, e latticini, ha da esser di bietola ben scielta, ovvero di ramicelli d'olmo pelati, fatela grossa quanto il dito grosso, e legatela bene, e tagliatene le punte.

L'im-

L'insalate nelle quali io non metto condimento, si servono con del zuccaro.

Potete dar l'ambra, ed il muschio preparati a tutte le vostre praline. Potete anche dar l'istesso muschio, e ambra alli vostri marzapani, ed anche dargli la vernice.

Potete colorir le conserve con li colori preparati quando non si trovano frutti, v. g. in vece di pistacchi adoperate del succo di bieta, ed in vece di granato voi potrete adoperare dell'uva spina, e potete anco dargli l'ambra, ed il muschio.

I frutti, e fiori, che voi bianchirete, tenetegli sempre in luogo secco.

Potete colorire a piacer vostro le vostre paste con tal colore, che vi parerà colli colori preparati.

Netate bene la paglia sopra della quale metterete i vostri melangoli, e limoni, e potete anche metterli sopra delle stuore, ovvero sopra del filo di ferro.

Potete guernire le vostre composte con della scorza di limone secca, delle cerase, delli grani di granato, delli maroni, e delle prugne, ec.

Io non ho messo a ciascheduno articolo il zuccaro, ch'entra nelli confetti per non fare un volume troppo grosso, ma se gli volete fare come vanno fatti, mettete tanto peso di zuccaro, quanto di frutti a tutti, eccetuato le cerase, e le mela cotogne.

Mettete alle cerase dodeci oncie di zuccaro per una libbra di esse, e si possono fare con meno zuccaro, non mettendo se non mezza libbra di zuccaro per una libbra di cerase.

Mettete una libbra, e quattr'oncie di zuccaro per una libra di mela cotogne.

In

In quanto alli melangoli, e limoni vi vuole del zuccaro pur assai, fin che gli cuopra per di sopra, il resto vi può servire alle conserve, alle praline, alle compete di pera, ed alle noci verdi.

Mettetene anche libbra a libbra nelli confetti secchi, e dopo d'avergli levati dalla stuffa, mettegli dentro delli scatolini con della carta sotto, e sopra, acciò non si guastino tenendogli in luogo secco, e mutando spesse volte la carta fin a tanto che non facciano più siroppo, e che la carta non venga più bagnata: dell'avanzo del siroppo potete adoperarlo nelli Confetti liquidi, e nelle Paste di frutto, mischiando la metà zuccaro, e la metà siroppo.

Mettete anche le paste di frutto dentro delle scatole, e mutate spesse volte la carta, mettete tanto peso di zuccaro, quanto di marmelata per fare le vostre paste, le quali potete fare con dodici oncie di zuccaro, ovvero tenete il vostro condito in luogo secco.

In quanto alle paste di Genova, voi metterete per una libbra di marmelata mezza libbra di zuccaro.

Tenete il vostro sal bianco in luogo secco.

Mantenete i vostri bacili ben politi, ovvero pajuolo, dentro de' quali hanno da essere di rame rosso, la schiumarola, e cucchiaia dell'istesso rame, ovvero d'argento.

Il forno da cuocere i vostri marzapani ha da essere di ferro, ovvero di rame rosso, ed in mancanza di quello, tanto si possono far cuocere dentro un forno da Pasticcieri, ovvero da Fornaro.

IL-

IL CONFETTORIERE FRANCESE, OVVERO

Il modo di fare ogni sorte

DI CONFETTI, LIQUORI, E BEVERAGGI SOAVI.

CAPITOLO PRIMO.

Preparamento dell'Ambra, e del Muschio.

Mettete il muschio, ovvero ambra dentro un piccol mortajo di metallo, e pestatelo bene con un pistone pur di metallo: mettetevi un poco di zuccaro in polvere, e dopo d'averlo ben pestato, mettetelo dentro della carta, per adoprarlo poi dove vorrete.

COLORI PREPARATI

CAPITOLO SECONDO.

Bieta preparata per far del color verde.

Pigliate delle foglie di bieta ben verde, levatene le coste, e lavatele bene, e pestatele dentro un mortajo, dipoi collatele con una pezza per cavarne il succo, e met-

e mettetelo dentro un gran piatto, e fat bollire un bollo, e poi mettetelo sopra setaccio, o tovagliolo, e pigliate quello resterà sopra detto tovagliolo per adoprarlo nelle Paste, e Conserve.

Conciniglia preparata.

Pigliate un'oncia di conciniglia, mezz' oncia d'allume, mezz' oncia di cristallo minerale, e macinate bene ogni cosa insieme nel mortajo di mettalo, e quando vorrete adoperarlo stemperatelo con un poco di succo di agresta, ovvero di spirito di vino, dipoi colatelo con un pennolino, e servitevi del succo.

Gomma tragganta.

In quanto alla gomma tragaganta si trova dalli Speciali, e Droghieri.

Gigli.

In tempo d'Estate pigliate delli gigli, cavatene le animе gialle, che sono di dentro, fatele seccare, spolverizzatele quando ne averete di bisogno.

PER RISCHIARIRE IL ZUCCARO, E ROTTAME.

CAPITOLO TERZO.

Mettete il vostro zuccaro, ovvero rottame dentro un bacile, ovvero pajuolo, fatelo bollire, mettete delle ova

ova dentro una catinella, ovvero altro vaso cioè la guscia, la chiara, ed il torlo, ovvero la chiara sola, se volete, ma il tutto vi starà bene, sbattetegli colla scopettina già accennata, con dell'acqua, fin a tanto che siano ridotti in ischiuma, mettetene una parte dentro del zuccaro, quando egli comincia a bollire, rimenatelo con la schiumarola, e dipoi schiumatelo, rimettendovi di nuovo della chiara d'ova sbattute, e sempre andate schiumando, e seguitate così fino a tanto che sia ben chiaro, e polito, colatelo dentro una stamigna, ovvero pannolino, e si conserverà tanto tempo quanto vorrete, purchè sia cotto a lissa.

Per venticinque libbre di rottame bisognano circa trè boccali d'acqua per disfarla, e trè ova per chiarificarla, ed una foglietta e mezza d'acqua colle ova per sbattergli insieme; prima di colare il vostro zuccaro, fate in modo che sia cotto a lissa.

Cocitura di Zuccaro.

LA prima cocitura si chiama a lissa, ella si conosce quando il siroppo comincia a condensarsi, e quando si piglia con il dito, e se ne mette sopra dell'unghia, egli non si dilata, restando tondo, e sodo come un cece.

Zuccaro cotto a perla.

LA seconda cocitura è questa, cioè, che quando si piglia del detto zuccaro con un dito, e giungendo detto dito con l'altro, e dipoi aprendoli si fanno delle fila, e quando esce un filo grosso, lungo quanto la mano, ciò vien detto, a perla grossa.

Zuccaro cotto a penna.

QUesta cocitura ha varj nomi, alcuni chiamano a soffio, altri a spatola; alcu-ni la chiamano a rosardo, ed altri a penna, che è quella della quale io tratto, e si osser-va, quando si mette una spatola dentro del zuccaro, e scuotendo detto zuccaro in aria con la spatola egli se ne vola via, come del-le piume secche, e senza vischio, ovvero mettete una schiumarola dentro del zuccaro, e soffiare per gli buchi fin a tanto, che il zuccaro se ne vola via come piume, detta co-cicitura è delle conserve, e dei penetti.

Zuccaro abbrugiato.

QUesta cocitura s'osserva quando mette-te il dito nell'acqua fresca, indi nel zuccaro, e rimettendolo dipoi nell'acqua fre-sca il zuccaro si rompe come un vetro sen-za vischio, ovvero senza filare; si può fare l'istessa osservazione con un bastoncino. Quel-la cocitura è quella del gran biscotto di li-mone, come anche del caramello, e del zuc-caro torto, ovvero del pennito, e ciò è l'ultima cocitura.

BEVERAGGI DELIZIOSI.

CAPITOLO QUARTO.

Ipograsso.

PIgliate del buon vino, mettetelo den-tro qualche vaso ben polito, e che non abbia odore cattivo di nessuna sorte, met-

mettetevi del zuccaro, o un poco di cannella, del zenzero grosso quanto una noce, due ramicelli di pepe lungo, dodici garofani, due foglie di fior di moscata, ovvero massii, del melo, detto rajnetta, pelato, e fettato tondo, lasciate ogni cosa a molle mezz' ora in circa, tenendolo ben coperto, dipoi pestate una dozzina di mandole dolci, e mettetele dentro la stamigna; quando il vostro zuccaro sarà distrutto, e che starete per passare il vostro Ipocrasso, mettete dentro dell' acqua di fior di melangolo, e colatelo sopra delle vostre mandole tre, o quattro volte, e se vi volete dell' ambra, e del muschio, pestategli bene dentro un piccolo mortajo con un poco di zuccaro in polvere, e mettetelo dentro del bambace, o fila, ed attaccatelo giù basso alla vostra stamigna, colate l' Ipocrasso per di sopra; se volete mantenerlo più d'otto giorni, non vi mettete punto di melo, nè di limone. Per due boccali di vino vi vuole una libbra e mezza di zuccaro, due grani d'ambra, e un grano di muschio.

Rissoli.

Pigliate del buon spirito di vino, mettetelo dentro un fiasco, o vaso ben polito, e stretto di collo, mettetevi dentro sei grani di pepe bianco ammaccato, due grani di pepe lungo, due foglie di massii, un poco di cannella, dodeci garofani, del zenzevero grosso quanto una noce, il tutto essendo ben proporzionato; dell'anice, e del coriandolo ammaccato, manipoli tre, turate bene il detto vaso, lasciando immergere detti ingre-

dienti lo spazio di ventiquattr'ore in luogo fresco, dipoi colateli dentro una calza, come l'Ipocrasso, e nel colarli mettetevi un poco di succo di limone, fate cuocere il vostro zuccaro a penna, dipoi levatelo dal fuoco, e mettete la vostra colatura dentro detto zuccaro, colando di nuovo colla calza, e vi vuole più amaro, e muschio, che nell'Ipocrasso; e per un boccale di spirito di vino, vi vogliono tre libbre di zuccaro.

Popolo.

FAte l'istessa composizione, che nel rossoli, facendo cuocere una libbra di zuccaro, mettete dentro mezza foglietta di spirito di vino, e dopo d'averlo colato, lasciatelo raffreddare, mettetevi dentro una foglietta di vino bianco buono e chiaro, un melo, detto rajnetta pelato, e fettato tondo, con un poco d'acqua di fior di melangolo, colando ogni cosa colla calza, come rossoli, non scordandovi di darle l'ambra, e 'l muschio.

Angelica.

PIgliate un boccale di bianchetta, ovvero di vino di scipione, mettetevi dentro una libbra di zuccaro regio, un poco di anice, e del coriandolo ammaccato, un melo di rajnetta, e un limone pelato, e tagliato in fette tonde, tre o quattro pezzetti di scorza fresca di limone, un poco di polvere di cipri, un poco d'acqua di fior di melangolo; lasciando infondere ogni cosa senza fuoco per lo spazio di mezz'ora, e passandolo colla calza con dell'ambra, e muschio, come l'Ipocrasso.

Vino

Vino abbrugiato.

TOgliete un vaso d'argento, ovvero di terra, che sia nuovo, mettetevi un boccale di vino buono, con una libbra di zuccaro un poco di massi, del pepe lungo, del garofano, un ramicello d'alloro, e due ramicelli di rosmarino; Abbiate un buon fuoco di carbone, assettate il vostro vaso in mezzo con il fuoco attorno: e quando detto vino bolle ben forte mettetevi il fuoco con della carta, e quando si smorzerà, bisogna levare il vostro vaso dal fuoco, e bever il vostro vino caldo.

Vino delli Dei.

PElate delle mela rainette, e delli limoni dell'uno, e l'altro egual quantità, tagliate in fette tonde, abbiate un suolo di fette di mela, e di limone, mettetevi di sopra un suolo di zuccaro in polvere, seguitando così secondo la quantità, che voi volete farne, mettendo del buon vino per di sopra fin a tanto, che s'inzuppino bene, coprendole, e lasciandole infondere lo spazio di due ore in circa, e colandole con la calzaa, come l'Ipocrasso.

Sorbetto a usanza d'Alessandria.

TOgliete un rocchio di carne di Vitella, levatene tutto il grasso, tagliatelo in pezzi, fatelo cuocere con tre boccali d'acqua fin a tanto, che detti tre boccali si deducano ad una foglietta, dipoi colate dett'acqua con un panno di lino, e poi pigliatele

il decotto, e mettetelo con due libbre di zuccaro, facendolo cuocere a penna, levatelo dal fuoco, e mettetelo dentro una foglietta di succo di limone, e mettetelo dentro delle caraffe di vetro; quel liquore si mantiene un pezzo, purchè sia ben coperto, e tenuto in luogo asciutto, e quando vorrete adoperarlo, bisogna pigliarne due cucchiarate, e metterle dentro un bicchiere, il quale empirete d'acqua fresca, la quale vuotarete dentro un altro bicchiere, seguitando così di vuotare da un bicchiere all'altro una man di volte.

Agrò di Cedro.

Pigliate quattr'oncie di cedro, tagliatelo in fette lunghe, levatene i capi, e levanire, cavando destramente la guscia dove si contiene il succo, e mettendola dentro un vase nuovo di terra: fate cuocere due libbre di zuccaro, e quando sia cotto, mettete il vostro vaso sopra un gran fuoco di carboni, mettendo il vostro zuccaro cotto di dentro, lasciandolo bollire fin a tanto che il Siroppo venga a perla, il quale si mantiene, e s'adopera come il Sorbetto.

Limonea.

Pigliate un boccale d'acqua, metteteglì dentro mezza libbra di zuccaro, con il succo di sei limoni, e due melangoli, e colla scorza della metà del limone, e melangolo, che voi averete spremuti, sbattete bene l'acqua, versandola da un vaso all'altro in più volte, i quali vasi siano ben politi, e colatela con una salvietta bianca.

Me-

Melangolata.

LA melangolata si fa nell'istesso modo, che si fa la limonea, eccetto che non vi entrano limoni.

ACQUE.

Acque di mora Angelica.

PIgliate delle more angeliche, ben mature, spremetele, e colatele con un pannolino, mettetene il succo dentro una caraffa, ovvero fiasco di vetro turato, esponendolo tre o quattr'ore al Sole; dipoi cavatene il succo adagio per non muovere la feccia, che sta nel fondo: mettete mezza foglietta di detto succo con un boccale d'acqua fresca, e mezza libbra di zuccaro, mischiandoli bene con vuotarli da un vaso all'altro, e quando il zuccaro è disfatto, colate detto succo dentro una salvietta, e si beve più fresco, che si può.

L'acqua di cerase, di mela granata, e d'uva spina si fa nell'istesso modo.

Pigliate dei Briccocoli ben maturi, levatene l'anime, e fategli cuocere con dell'acqua ben polita, lasciando raffreddar l'acqua, e colandola con una salvietta, e mettetete quattr'oncie di zuccaro dentro in un boccal d'acqua, ella si beve come quella di mora angelica.

Acqua di Gelsomino.

PIgliate li grani d'uva spina, e fategli bollire un tantino con un poco d'acqua,

colateli, e pigliatene il succo, del quale metterete mezza foglietta dentro in un boccale d'acqua, e quattr'oncie di zuccaro, mischiateli bene dentro due vasi, versandoli l'un dentro l'altro, e colandoli dentro una salvietta.

Acqua di Coriandoli.

AMmaccate de' coriandoli, e metteteglì dentro una foglietta d'acqua fresca con quattr'oncie di zuccaro, lasciandolo a molle dentro la detta acqua fin a tanto, che ne abbia preso il sapore, dipoi la colarete.

L'acqua d'anice, di melangolo, e di limone, si fa nell'istesso modo di quella di coriandolo.

Acqua di Cannella.

FAte bollire un boccale d'acqua con mezza oncia di cannella spezzata, e dopo d'averla levata dal fuoco mettetevi quattr'oncie di zuccaro, lasciatela raffreddare, e colatela.

SIROPPI RINFRESCATIVI.

CAPITOLO QUINTO.

Siroppo di Viole.

LEvate le foglie delle viole, e pestatele dentro un mortajo, e fate cuocere del zuccaro, e poi levatelo dal fuoco, e mettete le vostre viole dentro, rimenandole bene con detto zuccaro, e colandole con una salvietta, e per quattr'oncie di foglie di viole mondatevi una libbra di zuccaro. I

Si-

Siroppo di Viola per infusione.

TOgliete una brocca nuova di terra, e mettete quattr'oncie di viole mondate dentro detta brocca con una foglietta d' acqua, turatela bene, e fate infondere dette viole sopra della cenere calda per lo spazio di ventiquattr' ore, e poi colate le viole con una salvietta, e spremetele, dipoi pigliatene il succo, che ne esce, e fatelo bollire con una libbra di zuccaro fin a tanto, che il Siroppo sia cotto a perla, cavatelo, e mettetelo dentro una caraffa, ovvero fiasco di vetro, turandolo bene quando sarà freddo.

Il Siroppo di boragine, di buglossa, e di rosa pallida si fanno nell'istesso modo di quello di viole.

Siroppo di Cerase.

TOgliete due libbre di cerase ben mature; levatene il fusto, e l'anima, fatele bollire con mezza foglietta d'acqua fin tanto, che abbiamo lasciato tutto il succo, colatele con una salvietta, dipoi pigliate mezza foglietta di detto succo, e mettetelo con una libbra di zuccaro, e fategli bollire fin tanto che il Siroppo sia cotto a perla, detto Siroppo si ha da fare con assai fuoco, e si ha da rinchiudere dentro qualche vaso ben turato.

Siroppo di Briccocoli.

TOgliete delli Briccocoli ben maturi, pelateli, e levatene le anime, mettete delle bacchettine ben polite sopra di un bacile, stendete sopra dette bacchettine un suolo di

zuccaro spolverizzato, seguitando così, secondo la quantità, che volete farne, copriteli, e metteteglì in cantina per una notte. Pigliate il *Siroppo*, che sarà stillato dal fondo del bacile, e se volete mantenerlo fatelo bollire fin tanto, che sia cotto a perla.

Siroppo d'Agresta.

Pestate dell'agresta, e pigliatene il succo, e mettetelo dentro un fiasco di vetro sturato, esponetelo al Sole, e mantenetelo sempre pieno; quando l'agresta sarà chiarificata fate cuocere una libbra di zuccaro a penna con entro mezza foglietta d'agresta, e poi ritiratelo dal fuoco, e serratelo dentro qualche vaso.

Siroppo di Cotogni.

Raschiate delli cotogni ben maturi, spremete detta raschiatura con una salvietta, ovvero torchio, raccogliete il succo, che ne esce, e mettetelo in una caraffa di vetro, mettetelo al Sole, ovvero in luogo caldo, e quando sarà chiarificato fate cuocere una libbra di zuccaro a penna, e levandolo dal fuoco mettetevi dentro quattr'oncie di detto succo, dipoi cavatelo fuora, e serratelo dentro un vaso.

Siroppo di More.

Pigliate un mezzo centinajo di more, che rosseggino, cioè che non siano ben mature; fatele bollire con mezza foglietta d'acqua, e quando saranno cotte, colatele con una salvietta, e spremetele; dipoi pigliatene il succo, e fate bollire con una libbra di zuc-

zuccaro fin tanto, che sia cotto a perla, e poi ritiratelo, e chiudetelo dentro qualche vaso.

Siroppo di Mela.

PElate della mela, e tagliatele in fette tonde, levatene le anime, e fatele conforme il Siroppo di briccocoli, ma non bisogna farle cuocere.

Siroppo di Granata.

SCeglete bene i grani di granata, e sprémendosi cavatene il succo, mettetelo dentro un fiasco di vetro in luogo caldo, e quando sarà rischiarito fate cuocere una libbra di zuccaro a penna, e poi ritiratelo dal fuoco, e mettetevi dentro mezza foglietta di succo di granata, e dopo d'averlo cavato dal vaso serratelo bene dentro qualche caraffa.

Siroppo di limone.

FAte cuocere una libbra di zuccaro a penna, pigliate quattr'oncie di succo di limone, e mettetelo dentro del zuccaro fuora dal fuoco, dipoi levatelo, e serratelo dentro qualche vaso.

MODO DI FARE PRALINE.

CAPITOLO SESTO.

Praline di Mandole.

FAte cuocere una libbra di zuccaro quasi a pane, mettetevi dentro una libbra di mandole dolci non pelate, rimenatele, e quando vedrete, che il zuccaro sarà

cotto a penna, ritiratele dal fuoco, e lasciatele raffreddare, rimenandole sempre per farle pigliare il sapore del zuccaro, essendo fredde mettetele sopra una tavola, levando via il zuccaro, che non si sarà attaccato alle praline, e mettendolo separatamente da parte; rimettete le praline nella catinella dove saranno state sul fuoco, rimenandole sempre con la spatola, quando saranno la lor acqua mettetevi il zuccaro, che è avvanzato dentro, rimenandole per farle coprir di zuccaro, e quando fanno il lor succo, mettetele giù a basso, e rimenatele fin tanto, che siano fredde, rimettetele ancora una volta, o due sul fuoco per farle rosse, rimenatele sempre, e levatele, quando cominciano a far l'acqua voi potete darle l'ambra, ed il muschio.

Praline di Limone.

PIgliate dei pezzetti di limone, fateli cuocere dentro dell'acqua, e confettategli come si è detto nel trattato delli pezzetti di limone, e di melangoli, quando il zuccaro è cotto a perla mettete gli pezzetti di limone dentro, e levandoli dal fuoco rimenategli bene acciò si coprino di zuccaro, aggiustateli poi sopra la paglia come gli melangoli.

Praline di Viole.

FAte cuocere mezza libbra di zuccaro a penna, levatelo dal fuoco, mettete dentro in circa tre oncie di foglie di viole mondate, ed una libbra di praline, rimenate ogni cosa con la spatola, e mettete sopra della paglia.

Pra-

Pralina di Rose, e di Ginestra.

PIgliate delle foglie di rose, e tagliatele ben minute, e fate le praline come quelle di viole.

MODO DI FARE CONSERVE.

CAPITOLO SETTIMO.

Conserva di fior di Melangoli.

MOndate la foglia delli fiori di melangoli, fatela bollire un tantino nell' acqua, cavatela fuora, e mettetela dentro dell' acqua fresca, fatela sgocciolare, dipoi pestatela dentro un mortajo, e fate cuocere del zuccaro a penna, levatelo dal fuoco, mettete il vostro fior di melangolo dentro, e mischiatelo insieme, mettendolo poi dentro un vaso di majolica, lasciandolo raffreddare prima di coprirlo, vi abbisogna una libbra di zuccaro per mezza libbra di fior di melangoli.

Conserva d' acqua di fiori di Melangoli.

FAte cuocere del zuccaro a penna, levatelo dal fuoco, mettete dentro un poco d' acqua di fior di melangoli, ed aggiustatelo sopra un poco di carta.

Conserva di Granata.

MOndate i grani di Granata ben rossi, fate una cassetta di carta di grandezza

baste-

bastevole per contenervi il zuccaro, che vi metterete dentro, mettete dentro a detta carta primieramente i grani di granata, dipoi fate cuocere del zuccaro a penna, vuotatelo dentro la cassetta sopra li grani di granata, e quando cominciano a raffreddarsi, tagliateli a fette lunghe con un coltello.

Conserva di Pistacchi.

MOndate li Pistacchi con acqua calda; mettendoli dipoi nell'acqua fredda, fategli sgocciolare, e pestateli dentro un mortajo, fate cuocere del zuccaro a penna, levatelo dal fooco, e mettete gli pistacchi dentro, mischiandoli bene, e dipoi aggiustateli sopra la carta.

Altra Conserva di Pistacchi.

MOndate delli pistacchi, tagliateli in pezzetti, fate cuocere del zuccaro a penna, e mettete delli pistacchi dentro, dipoi aggiustateli sopra la carta.

Conserva di succo di limone.

FAte cuocere del zuccaro a penna, ritiratelo poi dal fuoco, e dipoi mettetevi del succo di limone dentro, ed aggiustatelo sopra della carta.

Raspatura di Limone.

RAspate un Limone dentro dell'acqua, la quale colarete con un panno lino, fate dipoi asciuttare detta raspatura, e fate cuocere del zuccaro a penna, mettete la raspatura dentro detto zuccaro, e dipoi aggiustatela sopra una carta.

Con-

Conserva di Rose.

Pigliate delle rose doppie, fatele seccare, e spolverizzatele, dipoi stemperatele con un poco di succo di limone, fate cuocere del zuccaro a penna, ritiratelo dal fuoco, e mettete le rose dentro, ed aggiustatele sopra della carta.

Conserva di Viole.

Mondate le foglie di viole, pestatele dentro un mortajo, e colatele con un panno lino per cavarne il suco, fate cuocere del zuccaro a penna, levatelo dal fuoco, e mettete il vostro succo di viole dentro; rimenatelo sempre, ed aggiustatelo sopra della carta.

Conserva marmorata di Viole.

Fatela nell'istesso modo dell'altra, con questa differenza, che dopo d'aver messo il succo di viole dentro del zuccaro cotto a penna, metteteci un poco di succo di limone, che la colorirà di varj colori.

Conserva Marmorata.

Pigliate delli briccocoli secchi, delle cerase secche, della scorza di limone secca, e verde tagliateli in pezzetti, fate cuocere del zuccaro a penna, metteteli dentro, ed aggiustate detta conserva sopra della carta. Voi potete farne ancora con ogni sorte di frutti, e con delli fiori di varj colori.

Conserva di Cerase.

Pigliate delle cerase ben mature, lavatene le anime, ed il fusto, fate bollire un poco

poco con dell'acqua, sgocciolatele bene, tagliatele in pezzi, fate cuocere del zuccaro a penna, e dopo d'averlo ritirato dal fuoco mettetevi le vostre cerase dentro, ed aggiustatele sopra della carta.

Pigliate delle cerase un poco verdi, cavatene il succo, e dipoi fate come delle precedenti.

L'uva spina rossa, e la mora angelica si fanno nell'istesso modo, che le cerase.

Caramello.

FAte cuocere del zuccaro abbrugiato, levatelo dal fuoco, mettete un poco d'ambra di dentro, ungete una pietra di marmo, ovvero un tondo con dell'oglio di mandole dolci, spargetevi di sopra il vostro caramello in pezzetti piccoli come della conserva, e poi levatelo con la cucchiara.

Zuccaro torto.

FAte cuocere del zuccaro abbrugiato, levatelo dal fuoco, e spargetelo poi sopra una pietra di marmo, la quale sia unta con dell'oglio di mandole dolci, fregatene anco le vostre mani, e rimenatelo bene, abbiate delli uncini di ferro per cavarlo, e torciarlo, dipoi l'aggiustarete come il marzapane torcigliato.

Penniti.

LI penniti si fanno nell'istesso modo del zuccaro torto.

Fette di presciutto.

FAte cuocere del zuccaro a penna, mischiatelo in tre vasi differenti, nell'uno mettetevi del succo di limone, nell'altro delle rose doppie, e nell'altro della concimiglia spol-

spolverizzata, ovvero del succo di granata, o dell'uva spina spolverizzata, stendete un suolo della conserva bianca sopra della carta, duoi suoli della rossa, seguitando così fin tanto, che il zuccaro venga grosso quanto un Prosciutto, di poi tagliatelo a fette di Prosciutto.

IL MODO

D'imbianchire

GLI FRUTTI, E FIORI.

CAPITOLO OTTAVO.

Per imbianchire il Finocchio, Cerase, ed Uva spina, ec.

Pigliate delli mazzetti di finocchio quando sono sgraniti, ovvero secchi, mettete delle chiare d'ova dentro un piatto con un poco d'acqua di fior di melangolo, immergetevi dentro i detti mazzetti, di poi spolverizzateli di zuccaro fin tanto, che diventino tutti bianchi, facendoli asciuttare al fuoco, ovvero al Sole.

Finocchio al secco.

Pigliate delli ramicelli di finocchio verde ben tenero, fategli bollire con assai acqua, essendo cotti mettetegli dentro dell'acqua fresca, sgocciolategli bene, fate cuocere del zuccaro a perla, mettetevi il vostro finocchio dentro, e fatelo bollire con assai fuoco fin tanto, che il zuccaro sia cotto a penna, ritiratelo dal fuoco, e mettete il finocchio sopra della paglia.

Rose

Rose al secco.

PIgliate delli bottoni di rose, levatene il verde, e pigliatene solo le foglie, le quali farete bollire un tantino, mettetele dentro dell'acqua fresca, confettatele, ed aggiustatele nel medesimo modo del finocchio.

MELANGOLI, E LIMONI.

CAPITOLO NONO.

SCorzate delli melangoli più destramente, che voi potrete, mettete la scorza dentro dell'acqua fresca, e gli melangoli dentro dell'altra, fate bollire dell'acqua, e spaccate detti melangoli nella punta, e metteteg i a cuocere, facendoli bollire lo spazio di mezz'ora, di poi cavategli fuora, e metteteg i dentro dell'acqua fresca, levatene il succo, e li grani di dentro con un cucchiarino d'acciajo, fate cuocere del zuccaro a perla, fate sgocciolar gli melangoli fin tanto, che il zuccaro sia cotto a penna, levategli dal fuoco, lasciandoli un poco riposare, mettete gli melangoli sopra della paglia, e lasciategli ben asciuttare avanti di levargli via. Per quattr'oncie di melangoli vi vogliono incirca sei libbre di zuccaro.

Melangoli fettati in Annelli.

SCorzate gli melangoli, come gli altri intieri, e tagliateli in tocchi alla grossezza d'un mezzo dito, metteteglì dentro dell'acqua fresca, fate bollire dell'acqua, sgocciolategli, sgombrate il di dentro, fategli

tegli cuocere con l'acqua, ed essendo cotti cavategli fuora, e rimettetegli dentro dell' acqua fresca, e confettategli come gli melangoli intieri, ed aggiustandoli sopra della paglia separatamente l'uno dall'altro.

Melangoli in tagliadini.

PElate gli melangoli nell'istesso modo degli altri, secondo, che gli pelate mettetegli dentro dell'acqua fresca, tagliateli in quattro parti, sgombrate bene il di dentro, e nettategli con un coltello, tagliateli in fette somiglianti a lardoni, mettendoli dentro dell'acqua fresca, fate bollire dell' acqua, e dopo d'aver li fatti sgocciolare, mettetegli dentro all'acqua bollente, fategli cuocere, e di poi rimettetegli dentro dell' acqua fresca, confettandoli come gli altri, stendendoli sopra della paglia con delle fornice, aggiustandoli a foggia di scoglj.

Melangoli in pezzetti.

PIgliate delli pezzetti, ovvero delle scorze di melangoli, fategli bollire con assai acqua lo spazio di mezzo quarto d'ora in circa cavategli fuora, e rimettetegli dentro dell'acqua fresca, fategli bollire dentro dell' acqua, la quale mutarete quattro volte, e tenendoli sempre dentro dell'acqua fresca, fategli sgocciolare, poi confettateli come li melangoli, ed aggiustateli sopra della paglia a foggia di scoglj piccoli.

Limone fettato in pezzetti.

PElate i limoni come li melangoli, tagliateli in quattro parti, e nettate bene il di

il di dentro, e mettetegli dentro dell'acq[ua]
fresca, fate bollire dell'acqua, e mettet[eli]
dentro, cavateli fuora quando comincieran[no]
a intenerirsi, e metteteli dentro dell'acq[ua]
fresca, confettandoli come gli melangoli,
mettetegli sopra della paglia, separando[li]
l'uno dall'altro.

I tagliadini di limoni si fanno nell'istess[o]
modo di quelli dei melangoli.

Bianco di Limone.

Pigliate dei limoni grossi, pelateli com[e]
dei melangoli, levatene il bianco co[n]
un coltello più lungo, e più largo, che potrete, e spesso quanto un ducatone, mettendoli nell'acqua secondo che si vanno pelando, fateli cuocere con l'acqua, e confettateli come i quarti di limone, e mettetegli sopra della paglia.

Il bianco di lumia si confetta nell'istesso modo di quello di limone.

CONFETTI,

Che si usano poco nelle Botteghe de' Confettari.

CAPITOLO DECIMO.

Composta di Mela.

Pigliate delle mela reinette, pelatele, e tagliatele in quarti, cavatene le anime, e mettetele dentro dell'acqua fresca, fatele cuocere con dell'acqua, e del zuccaro a fuoco gagliardo, ed essendo cotte cavatele, e mettetele a sgocciolare sopra di un tondo, ovvero sull'orlo d'un piatto, e di

poi

si aggiustatele sopra d'un tondo, e finito di far cuocere il vostro Siroppo, fatele cuocere tanto che sia cotto in gelatina, e quando comincia a raffreddarsi, mettetelo sopra dette mela con un cucchiaro; e per sei mela vi vanno tre fogliette d'acqua, e dodici oncie di zuccaro.

Pigliate delle mela di calvi ben rosse, tagliatele in quarti, spaccate la pelle per taglj, levate le anime, e fate cuocere dette mela, come la composta di reinetta, non mettendovi tant'acqua, e mettetevi mezza foglietta di vino.

Altre Mela.

TAgliate delle mela reinette in quarti, levatene le anime, dipoi fatele cuocere con una foglietta d'acqua, e mezza libbra di zuccaro, e quando non vi resterà più succo, e che cominceranno a friggere per di sotto, mettete un tondo per disopra, e rivoltatele ad uso di frittata, facendo in modo, che la pelle resti di sopra.

Mela intiere.

PIgliate delle mela reinette, frastagliate la pelle, e fatele cuocere in quarti, come le mela, lasciatevi un poco di Siroppo, e servitele intiere.

Gelatina di Mela rainette.

PElate delle mela rainette, tagliatele in fette, levatene le anime, fatele cuocere coll'acqua; colatele con una salvietta, sprementele bene, pigliatene il decotto, e fatelo bolli-

bollire con zuccaro a fuoco gagliardo fin tanto, che il Siroppo sia cotto, e per un boccale di decotto vi vuole una libbra di zuccaro.

Gelatina di Granata.

FAte la gelatina di mele reinette, e quando sarà quasi cotta, mettete delli grani di granata ben rossi, i quali voi averete mondati, e fategli un poco bollire, e passateli dentro un panno lino.

Composta di Maroni.

FAte arrostire delli maroni sopra della bragia, pelateli, ed appianiteli, dipoi mettegli dentro un piatto d'argento con del Siroppo di briccocoli, o altro, un poco di vino di Spagna, fategli bollire quando gli vorrete servire, mettete un tondo di sopra, e rivoltateli come se fosse un formaggio fresco.

Composta di Limone.

LEvate la pelle de' limoni, e tagliategli in fette tonde, lavatene l'anime, fategli bollire un tantino dentro dell'acqua, cavategli fuora, e mettetegli nell'acqua fresca, fate cuocere del zuccaro a perla grossa, sgocciolatele, e mettetele dentro a bollire fin tanto, che il Siroppo sia cotto in gelatina, e dipoi aggiustateli sopra d'un tondo.

Composta di melangoli.

FAte detta composta come quella di limoni, ma non la fate cuocere con l'acqua.

Composta del bianco di Limone.

PElate i limoni, secondo ch'andarete levando il bianco, mettetelo dentro dell' acqua

acqua fresca, fate bollire dell'acqua, e fategli bollire la vostra carne di limone dentro, rimettetela nell'acqua fresca, di poi fate cuocere del zuccaro a perla, e mettete il bianco di limone dentro fin tanto, che il Siroppo sia cotto a perla grossa, aggiustatela sopra d'un tondo, e quando servirete, mettetevi del succo di limone.

La composta di bianco di melangolo si fa nell'istesso modo.

Composta di Pera.

PElate delle pera, fatele cuocere a fuoco gagliardo, e con assai acqua, essendo cotte mettetele dentro dell'acqua fresca, fatele sgocciolare, e confettatele coll'acqua dove avranno bollito con delzuccaro, e mettetevi del succo di limone quando servirete.

Pigliate delle pera lunghe, le quali sono gialle da una parte, e rosse dall'altra, dette pera coscia madama, ovvero dell'altre pera, mettetele dentro un vaso di terra con dell'acqua, del zuccaro, ed un poco di vino, e di cannella, lasciandole bollire fin tanto, che vi resti poco Siroppo.

Composta di Pera col succo di Melangoli.

FAte cuocere delle pera grosse colla bragia, ovvero dentro una tortiera, pelatele, ovvero spaccatele in quarti, levatene le anime, e fatele cuocere con un poco di zuccaro, ed un poco d'acqua, e quando il Siroppo sarà tutto consumato, mettetevi del succo di melangolo, e cavatele fuora.

Com-

Composta d'Uva spina.

Levatene i fusti, e l'anime dell'uva spina, fatela bollire con dell'acqua, e del zuccaro, di poi fate cuocere il Siroppo a perla, e cavategli fuora.

Maroni al secco.

FAte cuocere delli maroni alla bragia, e pelateli, e fate cuocere del zuccaro a penna, e dopo d'averlo ritirato dal fuoco mettetegli dentro, e rimenateli, cavandoli fuora quando il zuccaro comincierà a raffreddarsi, e di poi mettetegli sù la paglia.

Fate un ghiaccio con dell'acqua di fior di melangolo, e del zuccaro conforme è detto nel trattato del ghiaccio del marzapane, fate cuocere delli maroni dentro alla bragia, pelateli, ed appianiteli, mettetevi del ghiaccio da una parte, e fategli cuocere con il coperchio del forno, di poi voltateli dall'altra parte, la quale voi vernirete, e farete cuocere nell'istesso modo.

Le brugnole vernite, cerase, persiche si fanno nell'istesso modo delli maroni.

Briccocoli Verniti.

PIgliate delli briccocoli secchi, e vernitelí nell'istesso modo delli maroni.

Pistacchi al secco.

MOndate delli Pistacchi con dell'acqua calda, di poi mettetegli dentro dell'acqua fresca, fategli sgocciolare, e seccare, mettendoli in luogo secco come li maroni.

Gelati.

Gelatina di Cotogni.

TAgliate i cotogni in pezzi, e fategli ben bollire nell' acqua, colateli con un pan- olino, e ſpremeteli bene, pigliatene il de- otto, e per un boccale di detto decotto, ettetevi una libbra di zuccaro, fatelo cuo- ere a fuoco lento, e tenetelo coperto, e uando farà cotto cavatelo fuora, ed imban- itelo.

Cotognata chiara.

FAtela nell' iſteſſo modo di quella de' cot- togni, e mettetela dentro delle ſcatto- d' abete, vi potete anche mettere della occiniglia per farla più roſſa.

Cotognata denſa.

DElate delli cotogni ben maturi, tagliateli in pezzi, fategli ben cuocere nell' acqua, di poi colateli con un meſtolone ſottile, igliate la colatura, fate cuocere del zucca- o a perla con l'acqua, dentro della quale i otogni avranno bollito, fategli bollire a fuo- o lento fin tanto, che ſiano cotti in gela- na, e di poi chiudeteli dentro delle ſcat- ole d' abete, ed in queſta compoſizione vi una libbra di zuccaro per una libbra di armelata.

Marmelata di Cotogni.

FAte detta marmelata nell' iſteſſo modo, che la cotognata denſa, ma non la fate nto cuocere, mettetela dentro delli vaſi i majolica, ovvero di terra ordinaria, e opritela con della carta quando farà fredda.

O *Marme-*

Marmelata di Mela.

SI fà detta marmelata nell'istesso modo quella di cotogni, facendola cuocere a fuoco gagliardo senza coprirla.

CONFETTI LIQUIDI.

CAPITOLO DECIMOPRIMO.

Briccoccoli verdi.

METtete nell'acqua fresca delli briccoccoli, secondo che si vanno pelando, fate intepidire dell'acqua, e mettetegli dentro, e poi mettetevi un poco d'aceto, tenendoli sempre coperti, e fategli bollire fin tanto che siano di color verde, ritirateli dal fuoco, e lasciateli raffreddare dentro dett'acqua, e cavategli poi fuora, e mettetegli dentro dell'acqua fresca, e fate cuocere del zuccaro a perla, sgocciolate detti briccocoli, e mettetele dentro detto zuccaro fategli cuocere a fuoco gagliardo fin tanto, che il Siroppo sia cotto a perla grossa, cavategli fuora, e se gli volete conservare non fate cuocere il zuccaro, tanto avanti di mettergli dentro.

Mandole.

FAte cuocere della cenere, ovvero della gomma con dell'acqua, mettetevi dentro dette mandole, e lasciateli stare fin tanto, che si pelino da se, cavatele dall'acqua pelate, e mettetele dentro dell'acqua fresca, e confettatele come li briccocoli.

Uva

Uva spina.

LEvate il fiore, il frutto, e le anime di dentro dell'uva spina, e fatela cuocere, e confettatela come li briccocoli.

Cerase coll'anime.

PIgliate delle cerase ben mature, levatene il fusto, fate cuocere del zuccaro a penna, mettete le cerase dentro detto zuccaro, e fatele bollire a fuoco gagliardo durante un quarto d'ora, levatele dal fuoco, lasciatele raffreddare, rimettetele poi sul fuoco, e fatele cuocere fin tanto, che il Siroppo sia cotto a perla grossa, dipoi cavatele fuora.

Mora Angelita.

PIgliate delle more angeliche, che non siano troppo mature, levatene il fusto, e poi mettetele dentro d'una catinella, fate cuocere del zuccaro a penna, il quale spargerete sopra dette more, mettetele dipoi dentro una stuffa, ovvero luogo asciutto, durante la metà d'un giorno, fatele bollire a fuoco mezzano fin tanto, che il Siroppo sia cotto a perla.

Uva Spina rossa.

LEvate via il fusto di dett'uva spina, fate cuocere del zuccaro a penna, mettete dett'uva spina dentro detto zuccaro, e dopo d'averle ben schiumate lasciarete raffreddare, e finirete di farle cuocere, facendo in modo, che il Siroppo sia cotto a perla.

Briccocoli coll' anima, e con la Pelle.

PIgliate dei briccocoli quando cominciano a maturarsi, levatene il fusto, e sbucateli con un coltello in varie parti, fate intepidir dell' acqua, mettete detti briccocoli dentro, e non gli fate bollire, e cavategli secondo che veniranno sopra l' acqua, mettendoli nell' acqua fresca, e poi sgocciolandoli, fate cuocere del zuccaro a perla, mettete li briccocoli dentro detto zuccaro, e lasciategli bollire durante un mezzo quarto d' ora, ritirateli dal fuoco, e lasciateli raffreddare, dipoi li finirete di far cuocere con fuoco gagliardo, facendo cuocere il Siroppo a perla grossa.

More.

PIgliate delle more un poco rosse, levatene il fusto, fate cuocere del zuccaro a penna, mettete dette more dentro detto zuccaro dopo d' averle schiumate, lasciatele raffreddare, e fatele bollire fin tanto che il siroppo sia cotto a perla.

Briccocoli senz' anima.

LEvate via l'anime dei briccocoli, e forategli, dipoi confettategli como gli altri.

Briccocoli senza pelle.

PElate dei briccocoli più delicatamente che potete, e secondo che li pelarete, metteteli dentro l'acqua fresca, fateli imbianchir nell'acqua, e confettateli come gli altri.

Pru.

Prugna Imperiale.

PIgliate delle prugne quando cominciano a maturare, fate riscaldare dell'acqua, dopo d'averle forate colla punta d'un coltello, mettetele dentro quell'acqua calda, mettetevi un poco d'aceto tenendole ben coperte, fate riscaldare l'acqua, ma non la fate bollire, e quando cominceranno a verdeggiare levatele dal fuoco, e lasciatele raffreddare dentro la loro acqua, e quando saranno fredde tenetele sempre coperte, dipoi cavatele fuora, e mettetele dentro dell'acqua fresca, fate cuocere del zuccaro a penna, sgocciolate bene le prugne, e mettetele dentro detto zuccaro, dipoi fatele cuocere a fuoco gagliardo, e avendole schiumate levatele dal fuoco, e lasciatele raffreddare, finite di farle cuocere a fuoco gagliardo, fin tanto che il Siroppo sia cotto a perla grossa, dipoi cavatele fuora, e rinferratele.

Prugna Imperiale senza pelle.

PElate dette prugne più delicatamente che potrete, e secondo che le pelarete, mettetele nell'acqua fresca, facendole cuocere, e confettatele nell'istesso modo delle altre.

Perdigione bianco.

PIgliate delle prugne bianche, ed un poco verdi, dette perdigione, fatele verdeggiare, e confettatele come le Imperiali.

Prugne perdigione senza pelle.

PElate dette prugne, e mettetele subito dentro dell'acqua fresca, fatele verdeggiare, e confettatele come le altre.

Perdigione rosso.

FAte cuocere dette prugne con dell'acqua, e secondo, che si cuoceranno le cavarete fuora, e le metterete dentro dell' acqua fresca, fate cuocere del zuccaro a penna, mettete le prugne dentro detto zuccaro, dopo d'averle fatte sgocciolare fatele cuocere, e lasciatele raffreddare, essendo prima schiumate finite di farle cuocere con l'istesso fuoco, che fate cuocere il Siroppo a perla, e poi cavatele fuora.

Prugna da Maschio.

DEtte prugne si confettano come il perdigione. Ogni sorte di prugne si possono confettare in una di queste due maniere: quelle che hanno da verdeggiare si confettano come le prugna Imperiali, e quelle che hanno da rosseggiare si confettano come li perdigioni rossi. Le prugne bianche si possono anche confettare come detti perdigioni rossi, ma si fanno cuocere con del zuccaro a fuoco gagliardo.

Pera di Rossoletto.

PIgliate della pera di rossoletto ben mature, fatele cuocere con assai acqua, ed essendo cotte, mettetele dentro dell' acqua fresca, dipoi pelatele delicatamente, e rimettetele dentro dell'altr'acqua fresca, fate cuocere del zuccaro a lissa, e mettete le pera dentro, facendole cuocere con un fuoco mezzano, vi potete mettere del garofano; con della scorza secca di melangolo, lasciatele raffreddare, e finitele nell'istesso modo, fate cuocere il Siroppo a perla, e dipoi cavatele fuora.

Pera.

Pera Moscatelle.

FAte cuocere detta pera come quelle di rossoletto, ma bisogna farle cuocere con un fuoco gagliardo, non mettendovi nè garofani, nè melangolo. Ogni sorte di pera si possono confettare nell'istesso modo, ma le bianche si faranno cuocere con un fuoco gagliardo.

Noci bianche.

PIgliate delle noci verdi ben tenere, pelandole fino al bianco, facendo in modo che non vi resti verdura, e secondo che le pelarete mettetele nell'acqua fresca, fatele cuocere a fuoco gagliardo, e con assai acqua, dopo d'averle sbucate in traverso con una lardaruola lasciatele bollire fin tanto, che pungendole con una spilla non vi s'attacchino, cavatele fuora, e mettetegli dentro dell'acqua fresca, trapuntandole con della cannella, e garofani, ovvero della scorza di limone secca, fate cuocere del zuccaro a lissa, e mettetele dentro; facendole cuocere a fuoco gagliardo, lasciatele raffreddare, finite di farle cuocere; fate il Siroppo a perla, e poi cavatele fuora.

Noce verdi.

PIgliate delle noce verdi ben tenere pelatele, e sbucatele, facendole cuocere; e confettare, come le altre.

Persiche.

FAte bollire dette persiche dentro dell'acqua fin tanto, che la pelle cominci a levare, all'ora cavatele fuora, e mettetele

nell'acqua fresca, dipoi pelatele, e mettetele a sgocciolare, fate anche cuocere del zuccaro a perla, e mettete il frutto dentro, facendo cuocere a fuoco gagliardo, e dipoi lasciatele raffreddare, e finite di farle cuocere fin tanto, che il Siroppo sia cotto a perla grossa, e dipoi cavatele fuora.

Persiche Alberae, e Noci Persiche.

Pigliate le alberae, e mettetele dentro dell'acqua fresca, fate cuocere del zuccaro a perla, fatele sgocciolare, e mettetele dentro detto zuccaro, e quando il Siroppo sarà quasi cotto a perla, levatele dal fuoco, mettetele dentro una catinella, lasciatele riposare per ventiquattr'ore, rimettetele sul fuoco, facendo cuocere il Siroppo à perla grossa, e dipoi levatele via.

Si ponno confettare nell'istesso modo certe persiche, dette marlicottoni, le mirabulane, e tutte le persiche, che restano attaccate all'anima. Se voi non le confettate, bisogna ricuocerle ogni due mesi, ovvero allorà che il Siroppo comincia a diventar crudo.

Persiche di Gorbeil.

Pigliate delle persiche un poco verdi, pelatele, e levate le anime, mettete il frutto nell'acqua, come le prugne Imperiali, e confettatele nell'istesso modo.

Uva moscatella.

Pigliate del moscatello, quando comincia a maturare, levatene li granelli di dentro, fate cuocere del zuccaro a penna, e met-

mettetevi dentro il detto moscatello, copritelo poi, e lasciatelo star così, quando sarà freddo mettetelo sul fuoco mediocre, fate cuocere il zuccaro a perla, e dipoi cavatelo fuora.

Il moscatello senza pelle si confetta nell' istesso modo dell' altro.

Agresta.

Pigliate dell' agresta quando comincia a maturare, levatene i granelli, e secondo che gli levarete mettetela nell' acqua fresca, fate riscaldar dell' acqua, e mettetevi l'agresta dentro, lasciandola coperta, e facendola cuocere a fuoco lento fin tanto che l'agresta abbia ripreso la sua verdura, levatela dal fuoco, e lasciatela raffreddare, dipoi cavatela, e mettetela dentro dell' acqua fresca, fate cuocere del zuccaro a penna, sgocciolate l'agresta, e mettetela dentro detto zuccaro, e fatela cuocere a fuoco gagliardo fin tanto che il Siroppo sia cotto a perla, e cavatela.

Cotogni.

Pigliate dei cotogni ben maturi, e pelateli, spaccateli in quarti, ed avendone levate l'anime, ed il garzuolo, mettete detto frutto dentro dell' acqua fresca, fate bollir dell'acqua, e mettetevi li cotogni, e cavategli fuora quando saranno un poco teneri, rimettendoli nell' acqua fresca, fate cuocere del zuccaro a lissa, ed avendo fatto sgocciolare i cotogni, mettetegli dentro detto zuccaro, teneteli coperti, e fategli cuocere a poco fuoco, vi potete mettere un poco di

cannella, fate cuocere il Siroppo in gelatina, e dipoi cavate fuora i cotogni confetti.

CONFETTI SECCHI.

OLA D'ALBIO,

Detto in Francese Gorge d' Auge.

Pigliate delle lattughe bianche lunghe, e granite, levate via le foglie, e la pelle ben delicatamente, secondo che li levate, mettetele dentro dell'acqua fresca, fate bollire dell'acqua, e mettetele dentro, lasciandole cuocere fin tanto, che pungendole con una spilla grossa, elle non vi restino attaccate, cavatele fuora, e mettetele nell' acqua fresca, dipoi cavatele, e lasciatele sgocciolare, mettendole dentro una catinella; fate cuocere del zuccaro a perla, spargetelo sopra dette lattuche, dipoi le metterete nella stuffa lo spazio di due giorni, vuotate poi adagio il Siroppo dentro una catnella, facendolo ricuocere a perla, spargendolo sopra dette lattughe, e rimettetele di nuovo alla stuffa durante due altri giorni, mettetelo poi dentro una catinella col Siroppo loro, fatele bollire fin tanto, che il Siroppo sia cotto a perla, mettendone di poi dentro delli vasi di majolica, i quali turarete bene, e quando vorrete adoperare dette lattughe confette, cavatene la quantità, che v' occorrerà, e fatele asciuttare nella stuffa. Li broccoli, li cavoli, e li ramicelli di sambucco si confettano nell'istesso modo.

Brie-

Briccocoli verdi secchi.

Confettate detti briccocoli nell' istesso modo delli liquidi, e dopo che saranno stati per otto giorni dentro del loro Siroppo, levateli fuora, e fategli sgocciolare, di più aggiustateli sopra della lata bianca, ovvero della losa ben lissa, avendo cura di rivoltarle, facendole asciuttare nella stuffa. Le mandole verdi si confettano nell'istesso modo.

Uva spina verde.

Levate via li granelli di dentro, e confettatela nell' istesso modo delli briccocoli verdi.

Noci bianche.

Confettate dette noci nell'istesso modo delle liquide, e quando vorrete adoperarle, fatele sgocciolare, ed asciuttare, e dipoi stendetele sopra della latta, ovvero losa.

Cerase coll' anima.

Pigliate delle cerase ben mature levatene via il fusto, e fatele bollire venti bolli con un poco d'acqua, fatelo sgocciolare, e fate cuocere del zuccaro a penna, e mettetevi le cerase dentro, fatele bollire durante mezzo quarto d'ora, mettetele dentro una catinella, lasciandovele stare lo spazio di otto giorni, dipoi rimettetele nel bacile, e fate cuocere il Siroppo a perla minuta, e di poi rimettetele dentro la catinella, ed essendo fredde fatele sgocciolare, aggiustatele sopra della losa, e dipoi fatele asciuttare nella stuffa, avendo cura di rivoltarle.

Cerase con l'orecchio.

LEvate via il fusto, e cavate le anime di dette cerase, confettandole nell'istesso modo di quelle con l'anime, facendole asciuttare nella stuffa.

Briccocoli con l'orecchio.

PIgliate delli briccocoli quando cominciano a maturare, cavatene l'anima, e secondo, che si vanno pelando detti briccocoli ben delicatamente, mettetegli nell'acqua fresca, di poi fate intepidire dell'acqua, e mettetegli dentro, levateli via secondo, che vanno nuotando su l'acqua, rimettendoli poi nell'acqua fresca, sgocciolateli bene, e poi mettetegli dentro una catinella, ed avendo fatto cuocere del zuccaro a perla minuta, versatelo sopra li briccocoli, lasciandoli stare così per un giorno intiero, di poi vuotate adagio il Siroppo dentro una catinella, e fatelo di nuovo cuocere a perla, spargendolo di poi sopra detti briccocoli. Continuate a far cuocere detto Siroppo cinque, o sei volte, e quando li bricoccoli saranno inzuppati di zuccaro abbastanza lasciategli posare per otto giorni, facendoli sgocciolare, e di poi seccare nella stuffa, ed avendo cura di rivoltarli spesse volte, e mutare i fogli fin tanto, che siano ben secchi.

Briccocoli senz' anima.

CAvate fuora l'anima delli briccocoli, e confettategli come gli altri.

Per-

Persiche di Corbeil.

Pigliate delle persiche un poco verdi, pelatele, e cavatene fuora l'anima, confettandole, ed aggiustandole come le prugna Imperiali.

Prugna Imperiali.

Pigliate delle Prugne un poco verdi quando cominciano a maturare, foratele con un coltello in tre, o quattro parti, fate riscaldare dell'acqua, e mettetele dentro, fatele cuocere senza farle bollire, mettetevi un poco d'aceto dentro, e poi copritele, lasciandole stare così fin tanto, che comincíano a verdeggiare, levatele dal fuoco, e lasciatele raffreddare dentro la loro acqua, cavandole poi fuora, e mettendole dentro dell'acqua fresca, sgocciolatele, e mettetele dentro una catinella, finite di confettarle come li briccocoli.

Prugna Imperiali senza pelle.

PElate le prugna, e mettete dentro dell'acqua fresca, facendole nell'istesso modo dell'altre.

Prugna di Lilevert, e di Perdigione.

DEtte prugne si confettano nell'istesso modo dell'Imperiali.

Pera bianchette.

Pigliate delle pera bianchette ben mature, fatele cuocere con assai acqua, e con fuoco gagliardo, cavatele fuora quando cominciano intenerirsi, mettendole dipoi nell' acqua

acqua fresca, e secondo che le pelarete le mettérete dentro dell'altr'acqua fresca, fatele sgocciolare, e mettetele dentro una catinella, fate cuocere del zuccaro a lissa, spargetelo sopra le pera, lasciatele poi stare così durante un giorno intiero; mettendo il Siroppo dentro un bacile, e facendolo cuocere a perla, seguitando a far cuocere il Siroppo per otto giorni: mettete le dette pera dentro detto Siroppo, facendo cuocere di nuovo il Siroppo a perla, rimettete dette pera dentro la catinella, e lasciatevele stare per otto giorni, fatele ben sgocciolare; ed imbanditele, facendole seccare nella stuffa.

Le pera moscatelle di rossolette si confettano nell'istesso modo.

Pera tagliate in quarti.

FAte cuocere dette pera con dell'acqua, e dipoi mettetele nell'acqua fresca, pelatele, e tagliatele in quarti, cavatene il garzuolo, e confettatele nell'istesso modo delle pera bianchette.

Uva Moscatella.

PIgliate del moscatello quando comincia a maturare, cavatene fuora i granelli, e mettete detto moscatello dentro una catinella, fate cuocere del zuccaro a perla, e spargetelo sopra del moscatello, e finitelo come i briccocoli.

Moscatello senza pelle.

PElate detto moscatello, cavatene i granelli, e confettateli come i precedenti.

Agre-

Agresta.

FAte verdeggiare l'agresta dentro dell'acqua come i confetti liquidi, e confettatela come il moscatello secco.

Cotogni.

PIgliate dei cotogni ben maturi, tagliateli in quarti, pelateli, e levatone il garzuolo, fateli cuocere con assai acqua, e secondo che saranno cotti, cavateli fuora, e metteteli dentro dell'acqua fresca, fateli ben sgocciolare, e metteteli dentro una catinella, e finitele come le pera bianchette.

Mela tagliate in quarti.

PIgliate delle mela reinette, e tagliatele in quarti, pelatele, e cavatene il garzuolo, fatele cuocere con dell'acqua, mettetele poi dentro dell'acqua fresca, fatele ben sgocciolare, e mettetele dentro una catinella, confettandole come le pera bianchette.

PASTE DI FRUTTI, E DI FIORI.

CAPITOLO DECIMOSECONDO.

Pasta di mela.

PIgliate delle mela reinette, pelatele, e levatene il garzuolo, fatele cuocere coll'acqua, facendole ben sgocciolare, colatele con un mestolone, ovvero settaccio, pigliatene la spremura, che n'esce, fatela asciuttare dentro un pajuolo sul fuoco,

co, rimenandole sempre, acciocchè non si abbrugi, e quando sarà ben asciutta, e che non s'attaccherà più al pajuolo, metteteví del zuccaro spolverizzato, rimenandola anco un poco, dipoi cavatele fuora, ed aggiustatela sopra della latta, ovvero losa, fatela così asciuttare nella stuffa, e quando sarà asciutta da una parte, voltatela dall'altra, nettandola con un coltello, e rimettendola sopra dell'altra latta, finite di farla asciuttare, essendo asciutta cavate fuora, e mettetela dentro delle scatole d'abeto con della carta.

Pasta di Briccocoli.

TOgliete dei briccocoli, cavate l'anima, fategli cuocere con dell'acqua, e colateli con un mestolone, ovvero setaccio, raccoglietene la colatura, e fatela nell'istesso modo delle mela.

Pasta di Cerase.

TOgliete delle cerase ben mature, levatene il fusto, e l'anime, fatele bollire venti bolli, tiratele fuora, sgocciolatele, colandole poi come le mela.

Pasta di Mora Angelica, e d'Uva spina rossa.

DEtta pasta si fa nell'istesso modo di quella delle mela.

Pasta di Persiche.

TOgliete delle persiche un poco verdi, pelatele, e cavatene l'anima, fatele cuocere con dell'acqua, e colatele, facendola come quella delle mela.

Pasta di Moscatello.

TOgliete del moscatello un poco verde, cavatene li granelli, colatelo col mestolone, raccoglietene la colatura, e farete detta pasta come quella delle mela.

Pasta d'Agresta.

CAvate fuora i granelli dell'agresta, fatela verdeggiare nell'acqua, come se voleste confettarla liquida, fate sgocciolare, e colatela, facendo detta pasta come quella delle mela.

Pasta di Cotogni.

TOgliete dei cotogni ben maturi, pelateli, e tagliateli in quarti, cavatene il garzuolo, e fategli cuocere con dell'acqua, sgocciolateli, e colateli, facendo la pasta come quella delle mela.

PASTA CONTRAFATTA.

Pasta di Cerase, Mora Angelica ed Uva spina.

TOgliete della spremura di mela, e tingetela rossa con della conciniglia preparata, ovvero con del cinapro, e fate la pasta come quella delle mela.

Pasta di Briccocoli contrafatta.

TOgliete della marmelata, ovvero spremura di mela, e gli darete il color giallo con giglio preparato.

Pa-

Pasta di Prugne.

TOgliete della marmelata, ovvero spremura di mela, dategli un color verde con delle foglie di bieta preparata, facendo la pasta come quella delle mela.

Pasta di Viole.

MOndate delle foglie di viole, pestatele dentro un mortajo, pigliate della marmelata di mela, mischiandola con le viole, e facendone la pasta come quella delle mela.

Potete fare delle paste d'ogni sorte di fiori nell'istesso modo.

Pasta di Genova.

TOgliete dei cotogni ben maturi, fateli bollire intieri, essendo cotti, cavateli fuora, e metteteli dentro dell'acqua fresca, e pelateli, e pigliate la polpa di cotogni, e colatela con un mestolone, raccoglietene la colatura, fate cuocere del zuccaro a soffio, il quale avendo levato dal fuoco, mettetevi la marmelata dentro, e rimenatela bene con una spatola, ovvero cucchiaro, mettetela dentro una catinella, lasciatela raffreddare, ed imbanditela, mettete il modello di latte nella forma, che volete fare sopra della losa, mettendo della detta pasta dentro detto modello, il quale empirete bene, levate poi detto modello, facendo la pasta ben liscia, e intagliatevi delle figurine di sopra, e poi fatela asciuttare in stuffa; essendo asciutta da una parte, voltatela dall'altra, mutando di losa, fatela asciuttare da quell'altra parte, e quan-

e quando vorrete adoperarla, pigliate dell' oro mordente, spezzatelo, e indorate la vostra pasta in certi luoghi, bagnando un poco la parte, che vorrete indorare.

MODO DI CANDIRE LI FRUTTI, E LI FIORI.

CAPITOLO DECIMOTERZO.

Melangoli conditi.

Pigliate dei melangoli confetti secchi, fate cuocere del zuccaro a perla, e quasi a penna, e mettetelo dentro una catinella, piantatevi una spilla ad ogni melangolo, legate un poco di filo a detta spilla, attaccando detto filo a bastoncini, li quali metterete dentro della catinella, mettete i melangoli dentro attaccati in quel modo, fateli inzuppare tutti dentro l'acqua, e che non tocchino il fondo, nè l'orlo della catinella, nè anche si tocchino l'uno e l'altro, metteteli nella stuffa, lasciandoli stare quattro o cinque giorni, e dipoi cavateli fuora.

Briccocoli canditi.

Togliete dei briccocoli confettati, e secchi, attaccateli in quella conformità, che ne abbiamo detto dei melangoli, e fateli candire nell'istesso modo.

Fi-

Finocchio candito.

TOgliete dei mazzetti di finocchio secco, attaccategli per il fusto, e conditeli come li melangoli. Si possono condire ogni sorte di frutti nell'istesso modo.

Violà candita.

METtete dette viole col fusto dentro una catinella, fate cuocere del zuccaro à perla, e quasi a penna, e quando sarà raffreddato, spargetelo sopra dette viole, mettetele dipoi in un luogo asciutto, copritele, e lasciatele così per otto giorni, levandole poi via, e mettendole ad asciuttare sopra della paglia, e non le metterete nella stuffa come le altre.

Fior di Melangolo candito.

TOgliete del fior di melangolo, che sia anco in boccia, e canditelo come la viola.

Fior di Boraglne candita.

FAte candire detto fiore nell'istesso modo della viola, potete candire ogni sorte di fiori nell'istesso modo, eccettò la rosa.

Boccie di Rose candite.

TOgliete delle boccie di rose, fatele bollire una dozzina di bolli nell'acqua fresca, fategli ben scocciolare, e fategli candire come li melangoli.

MO.

MODO DI FARE LI CONFETTI.

CAPITOLO DECIMOQUINTO.

Bianchi di Zuccaro.

COnviene osservare, che per fare detti confetti vi sono due differenti cociture di zuccaro, l'una vien detta a perla, l'altra a lissa, come sono dichiarate nel trattato delle cociture di zuccaro, e delli confetti lissi.

Per ogni sorte di confetti vi vuole una conca grande di rame rosso con due manichi, e piana nel fondo, ovvero che detta conca sia d'argento sostenuta in aria con due corde alte fino alla cintura, sotto della quale voi metterete un fuocone con della bragia dentro per fare li confetti, e lati.

Bisogna avere un ordegno di rame rosso a foggia d'imbottatore, e che il canale sia grosso quanto un ferro di stringa, il qual ordegno voi sospendete in aria di sopra il mezzo della conca, nella quale voi metterete il Siroppo quando n'averete bisogno.

Mandole perlate.

TOgliete delle mandole dolci intiere, nettatele bene, mettetele dentro una concolina, asciuttatele un poco sopra il fuoco, mettete del Siroppo dentro dell'imbottatore con cura di muovere bene la concolina, e far voltare li confett dentro, acciocchè pi-

gliano il zuccaro egualmente, alcune vol-
te anche rimenarle colla mano, e separarle
l'una dall'altra, e se ve ne saranno, che
stino attaccate insieme separatele dal Siroppo,
e lasciatele un poco stare, ed asciuttare, po-
tete farle tanto grosse, e tanto coperte di
zuccaro quanto vorrete, continuando sempre
nell'istesso modo.

Mandole lisse.

METtete le mandole dentro la concolina,
e disseccatele, pigliate del Siroppo cot-
to a lissa con un cucchiaro fino a mezza fo-
glietta ogni volta, e spargetelo nella conco-
lina, e rimenando spesse volte dette mandole
con la mano, lasciatele riposar qualche vol-
ta, voi potete coprirle di zuccaro quanto vi
parerà, seguitando sempre nel medesimo modo.

Pistacchi lisci.

PIgliate delli pistacchi infranti, e ben
scielti, metteteglі dentro la concolina
con del zuccaro cotto à lissa, confettandoli
come le mandole liscie. Potete anche farne
delli perlati, facendoli nell'istesso modo del-
li confetti perlati accennati qui sopra, ma
non disseccano nella concolina, e nell'istesso
tempo si lascia scolare il zuccaro.

Cannella di Milano.

PIgliate della buona cannella nuova, e ta-
gliatela in pezzetti lunghi come lardoni,
li quali metterete nella concolina, e metten-
do del zuccaro cotto a perla dentro dell' im-
bottatore, confettatela come le mandole
pelate.

Melangolo perlato.

PIgliate delli melangoli buoni da confettare, levate via la scorza ben sottile, tagliate detto melangolo in quattro parti, sgombrate il di dentro, tagliatelo in pezzi lunghi come lardoni, fategli cuocere con dell'acqua, e confettateli a secco, accomodateli di poi sopra della paglia separatamente l'uno dall'altro, mettetegli poi dentro la concolina, e fategli come le mandole perlate.

Piselli inzuccherati, ovvero Anice di Verdun.

PIgliate dell'anice buono ben dolce, nettatelo bene, e levatene via tutti li fusti e quando sarà ben nettato, mettetelo dentro la concolina, disseccandolo un poco, e finite detto anice nell'istesso modo delle mandole liscie, e se volete farne delli più grossi, basterà coprirgli d'avantaggio di zuccaro.

Coriandoli perlati.

PIgliate del coriandolo nuovo, scioglietelo, e nettatelo bene, e di poi mettetelo nella concolina, facendolo nell'istesso modo delle mandole perlate.

Finocchio confettato.

PIgliate del grano di finocchio verde ben dolce, facendolo come l'anice di Verdun.

Briccecoli a foggia di Confetti lisci.

PIgliate delli briccocoli confetti secchi, ovvero della pasta, delli briccocoli, la quale pestarete dentro un mortajo con un

poco

poco d'acqua di fior di melangolo, formatela in palotte grosse quanto una noce, ed appianitele con le dita a foggia d'uva lenticchia, lasciatele un poco asciuttare, e fatene poi dei confetti come le mandole liscie.

Confetti di bianco di Limone.

TOglìete del bianco di limone, fatelo seccare, e fatene dei confetti, come i bricocoli. Voi potrete dare l'ambra, ed il muschio alle vostre paste, secondo che voi le pistate nel mortajo.

Anime di Meloni.

SU l'ultima stagione dei Meloni, bisogna conservare le anime dei migliori, tenendole in luogo secco, e quando volete confettarle, bisognerà dissecarle bene dentro la concolina, facendo detti confetti col Siroppo cotto a lissa nell' istesso modo delle mandole liscie.

Anime di Citrolo.

NElla stagione dei citroli, bisogna riservarne le anime, e tenerle in luogo secco, e quando vorrete confettarle, bisogna levarne la scorza, e cavarne la midolla, confettandole come quelle di melone, salvo che non si diseccano nella concolina.

Anime di Zucca.

I Confetti di zucca si fanno nell'istesso modo di quelli dei citroli; si ponno anche confettare ogni sorta di frutti, ovvero pasta fritta nell'istesso modo.

Voi potete dar l'ambra, ed il muschio a tutti

tutti i confetti, mettendo detto muschio, ed ambra preparati nella concolina l' ultima volta, che li coprirete di zuccaro.

MODO DI FARE
Ogni sorte
DI MARZAPANE.

CAPITOLO DECIMOQUARTO.

Marzapane comune.

LI marzapani, e biscottini sono mentovati nel trattato del Pasticciere; mondate le mandole dolci con dell' acqua calda, e dipoi mettetele dentro dell' acqua fresca, fatele ben sgocciolare, è poi pestatele dentro un mortajo con un pistone di legno, avvertendo d' inaffiarle spesso con dell' acqua comune, ovvero con dell' acqua di fior di melangolo, ovvero altra, ed acciocchè la pasta non sappia di detto oglio, dopo che essa è ben pestata, fate cuocere del zuccaro a penna, e mettetevi le vostre mandole dentro, stemperatele bene, e fatele asciuttare con una spatola, acciocchè non si abbrugino nel fondo, e quando cominicieranno ad asciuttarsi, e non attaccarsi più al pajuolo, cavatele fuora: potete servirle calde, ovvero aggiustatele in qual guisa, che vi parerà, e si possono anche servir fredde, e se la vostra pasta sarà troppo asciutta, pestatela di nuovo con della chiara d' ova, e fatela molle quanto vi parerà, essendo il vostro marzapane

aggiustato, fatelo cuocere dentro del forno con fuoco mezzano; quella pasta vi può servire a più sorti di marzapani, e per una libbra di mandole vi vanno dodici oncie di zuccaro.

Marzapane Reale.

PIgliate della pasta di marzapane reale, e formatela in anelli, mettete delle chiare d'ova dentro un piatto, inzuppandovi i vostri anelli dentro, dipoi spolverizzateli di zuccaro, ed aggiustateli sopra della carta, fateli cuocere di sopra con fuoco mezzano, non movendoli sopra della carta avanti che siano freddi.

Marzapane Reale tondo.

SI fa detto marzapane come il precedente, eccetto però, che in ciaschedun anello vi si mette della pasta grossa quanto una noce, la quale sia composta con della chiara d'ova, e del zuccaro in polvere, rimenandola bene a poco a poco fin tanto che sia un poco maneggiabile, avendo cura di rimenarla bene.

Marzapane agghiacciato.

PIgliate della pasta di marzapane comune, e fatela in anelli, ovvero in tal figura, che vi parerà, componete un ghiaccio con dell'acqua di fior di melangolo, e con del zuccaro in polvere, pigliate della detta acqua, mettetevi del zuccaro dentro, stemperatelo bene, fin tanto che il zuccaro sia un poco condensato, inzuppate il vostro marzapane da una parte dentro detto zuccaro, e dipoi aggiustatelo sopra della carta, e lo farete cuocere col coperchio del forno con fuo-

co

co mediocre, ed essendo cotto lasciatelo raffreddare, inzuppandolo dalla parte, che non è agghiacciata, facendolo cuocere innanzi.

Torta di Marzapane.

Pigliate della pasta di marzapane ordinario, formatela in torta grande quanto volete, fatela asciuttare dentro il forno, mettetevi dentro del ghiaccio, che averete composto del fior di melangolo, e fatela cuocere col coperchio della fornacella, e fuoco mediocre.

Ghiaccio per le Torte di Marzapane.

Pigliate una chiara di ova, mettetevi del zuccaro in polvere dentro, e stemperatelo bene, mettetevi un poco di succo di limone col zuccaro fin tanto che il ghiaccio sia un poco denso; potete anche adoperare il ghiaccio fatto col fior di melangolo, e zuccaro.

Torta di Marmelata di fior di Melangolo.

Pigliate della pasta di marzapane, formate le vostre torte della grandezza che vorrete, fatele cuocere nel forno per di sotto, e non per di sopra, empitele di marmelata di fiori di melangoli, e vernitele di sopra, facendo cuocer la vernice col coperchio della fornacella.

Torta di marmelata di Briccocoli.

Ella si fa come la precedente, eccetto che bisogna mettervi della marmelata di briccocoli: potete farne ogni sorte di marmelata.

Marzapane di Briccocoli.

PIgliate dei briccocoli asciutti sena'anime, pestateli dentro un mortajo con dell'acqua di fior di melangolo, mettetevi del zuccaro in polvere, fintanto che la pasta sia maneggiabile, potete accomodarla in tal maniera, che vi parerà, e farla cuocere nel forno con del fuoco sotto e sopra, e potete anche farne delle torte, e delle crostе.

Marzapane di Cerase, Mela, Prugne, e Persiche.

TUtti li marzapani possono venirsi a far cuocere la vernice col coperchio della fornacella, potete anche darle l'ambra, e 'l muschio.

Marzapane di Melangoli, e Limone.

PIgliate dei melangoli confettati, e pestateli bene dentro un mortajo, mettetevi due volte altrettanto di pasta di marzapane comune, e pestandoli bene insieme li aggiusterete come vi parerà, facendoli poi cuocere nel forno, e potete vernirli.

Marzapane a foggia di biscottino.

TOgliete dell'istessa pasta, stendetela con un spianatojo, tagliatela a foggia di un biscottino, e figuratela da una parte con un coltello, facendola cuocere col coperchio del forno, essendo poi fredda, vernitela dall' altra parte, e fate cuocere la vernice col coperchio della fornacella.

Mar-

Marzapane liquido.

PEstate delle mandole dolci dentro il mortajo, dopo d'averle mondate bagnatele con dell'acqua di fior di melangolo, essendo ben peste, mettetevi altrettanto zuccaro spolverizzato con della scorza di limone verde, formatelo in panetti, ovvero a foggia di biscottino, garbeggiandolo con un coltello, e facendolo cuocere a fuoco lento col coperchio del forno, essendo freddo vernitelo dall'altra parte, e fatelo cuocere all'istesso modo.

Marzapane riccio.

PEstate delle mandole mondate, ed essendo ben peste pigliate una libbra di mandole, e tre chiara d'ova, impastate bene ogni cosa insieme, mettetevi a poco a poco del zuccaro in polvere fin tanto che la pasta sia morbida, passate detta pasta per un schizzo, e aggiustatela sopra della carta a foggia d'anelli, fate cuocere detto marzapane coll'apparecchio della fornacella a fuoco mediocre, ed essendo freddo, rivoltatelo dall'altra parte, e levatelo caldo di sopra della carta.

Marzapane soffiato.

PEstate quattr'oncie di mandole dolci ben mondate, e dipoi le bagnarete con dell'acqua di fior di melangolo, essendo ben peste mettetevi sei chiara d'ova, pestandole di nuovo, ed aggiungendovi a poco a poco del zuccaro spolverizzato, fin tanto che la pasta diventi morbida, passate poi detta pasta allo schizzo, e formatene degli anelletti sopra

della carta, facendogli poi cuocere nella fornacella, e vi va più fuoco sopra, che di sotto.

Pasta di Gelsomino.

TOgliete una brancata di fior di gelsomino, il quale pestarete nel mortajo con un poco di gomma dragante, mettetevi a poco a poco del zuccaro in polvere fin tanto che la pasta diventi morbida, e vi entrerà bene una libbra di zuccaro, potete schizzare detta pasta, ovvero filarla, facendola asciuttare innanzi al fuoco, ovvero alla stuffa.

Pasta soffiata.

STemperate della gomma draganta con dell'acqua di fior di melangolo, colatela con un panno lino, e tritatela bene dentro di un mortajo, mettendovi a poco a poco del zuccaro in polvere fin tanto che sia fatta una pasta ben morbida, pestatela bene, stendetela sopra una tavola collo spinatojo, facendola grossa quanto un ducatone, componete una vernice con dell'acqua di fior di melangolo, e del zuccaro in polvere, e vernitene la vostra pasta, la quale tagliarete sopra della carta in qual forma che vi parerà, la farete cuocere nella fornacella sotto e sopra con fuoco mediocre.

Conchiglie di Zuccaro.

FOrmar potete ogni sorte di conchiglie, e croste di zuccaro nell'istessa pasta; non le vernite, e fatele cuocere avanti al fuoco.

Con-

Confettura.

TOgliete delle chiare d'ova, e mettetele dentro un mortajo con un poco d'acqua di fior di melangolo, sbattetele bene, e mettetevi a poco a poco del zuccaro in polvere, fatene della pasta morbida, e formatene delle pallotte grosse quanto una noce, aggiustatele sopra detta carta, fatela cuocere nella fornacella.

Altra Confettura.

FOrmate delle pallotte coll'istessa pasta, bagnatele con delle chiare d'ova, dipoi mettetele dentro del zuccaro in polvere, aggiustatele poi sopra della carta, e fatele cuocere nella fornacella.

Pasta di Limone.

DEtta pasta si fa nell'istesso modo della precedente, aggiungendo di più della raspatura di limone.

Moscardini.

PIgliate della pasta, colla quale si fa la confettura, e formate delle pallotte grosse come ceci, mettetele sopra della carta, fatele cuocere a fuoco lento, e poi mischiate del muschio dentro la vostra pasta.

Moscardini rossi.

TIngete di rosso la vostra pasta con la concerniglia, o con del Sandol rosso in polvere.

Moscardini verdi.

TIngete la vostra pasta con del succo di bieta.

MO-

MODO DI PIEGARE
Ogni sorta
DI PANNI DA TAVOLA, E FORMARLE IN PIU' SORTI DI FIGURE.

PEr piegar bene li panni, o biancheria da tavola, bisogna saperla ben crespare e ricciare. Quando si dice crespato, e bastonato, ciò s'intende di stendere una salvietta ben bianca, ben liscia, e ben fitta sopra una tavola, ovvero sopra una carta ben liscia, e bianca, la quale non serve ad altro, se non a questo; dopo aver stesa la salvietta di sopra, bisogna pigliarla per traverso da lungo l'orlo, e cresparlo abbasso, facendole crespatura più piccola che potrete, calcandola gagliardamente con le dita. Questo modo si chiama piegare a bastone rotto; e vi può servire per mettere le salviette sopra delle posate, ovvero per dar da lavar le mani.

Quando li pieghi saranno ben congiunti, e ben calcati l'uno contra l'altro, potete piegare detta salvietta a foggia d'un cuore, piegandola per il mezzo, e congiungendo le due punte insieme verso il mezzo, lungo in circa quattro dita, dipoi rotolate detta salvietta verso la punta, che formerà il cuore, ovvero potrete piegarla in due o tre pieghi, o lasciarla nella sua lunghezza.

Per ricciare una Salvietta.

QUando averete crespato la salvietta ben liscia, e ben calcata, bisogna ricciarla con

con le punte delle dita più sottilmente, che si può, cominciando dal mezzo, ovvero per una delle punte fino al fine: bisogna sopra il tutto aver cura di ben calcare li spieghi l'uno verso l'altro, tenendoli ben uniti. Quel modo di piegare vi può servire in più sorti di coperchi, aggiustando detta salvietta sopra la posata di pane in differente forma.

Piegatura a foggia di Melone.

TOgliete una salvietta piegata a fascie, lasciando le due punte quasi mezzo palmo senza piegarle, ripigliate la salvietta in traverso, e increspatela ben minuto, e quando ne coprirete la posata di pane allora piegarete le due punte, le quali non sono state piegate sopra detta posata di pane.

Melone riccio.

PIegate la salvietta nell'istesso modo della precedente, e quando sarà increspata, ripigliate li pieghi uno ad uno colla punta d'una spilla grossa, rilevandoli in sù, aggiustandola poi sopra la posata di pane nell'istesso modo della precedente.

Piegatura a foggia di Gallo.

PIegate una salvietta in due parti con li due orli congionti insieme, e bastonatela per il traverso il più basso, che voi potrete, ricciandola ben sottile, aprite detta salvietta vicino al mezzo, quale sia la larghezza d'un dito, ripiegate quei pieghi il più, che potete, e mettete una pagnotta grossa sotto il mezzo della salvietta, in modo che la spina della salvietta resti in mezzo alla pagnot-

ta; per una delle punte voi formarete la testa, ed il becco del gallo, il quale inalzarete, voi farete la crosta, e la barba con del panno, ovvero saja grossa, e gli occhi con qualche grano rosso, i quali attaccarete con della cera bianca, ovvero con della gomma tragagante stemperata, dall'altra punta della spina ne cavarete la coda, la quale inalzarete, dalle due parti della salvietta, ne formarete le ale, le quali stenderete in lungo con destrezza.

Il Fagiano.

VOi formarete il Fagiano nell'istesso modo del Gallo, eccetto, che non gli farete cresta, facendoli la testa, ed il collo con delli fiori piccoli di colore a proposito, attaccandole a detta salvietta con della gomma tragagante stemperata, e gli cavarete la coda, e le ale più lunghe, che al Gallo, e più rizzate.

La Gallina.

VOi farete la Gallina nell'istesso modo del Gallo, salvo che non gli farete la cresta così rossa, nè così grande, nè la testa così inalzata con la coda più bassa, e più larga.

Il Pollastro.

IL pollastro si fa nell'istesso modo del Gallo, ma bisogna mettere una pagnottina dentro, facendoli poca cresta con la coda poco rizza.

Il Cappone.

IL Cappone si fà nell'istesso modo del Gallo, eccetto, che si fa la cresta rasa.

Due Pollastri dentro un Pasticcio.

PIgliate una salvietta larga, e piegatela in tre parti, increspandola in lunghezza ricciа.

ricciatela più sottile, che potete, di poi aprite le due punte un dito vicino delli pieghi, sotto ciascheduno piego gli metterete una pagnotta tonda, e dalli orli della salvietta ne formarete gli orli d'un Pasticcio, sopra delli quali voi farete uscire le teste delli Polastri dalli pieghi, che sono sopra del pane.

Quattro Pernici.

PIegate una salvietta di sua larghezza in quattro parti, e bastonatela per sua lunghezza, ricciatelo ben minuto, apritela distante dalli pieghi un ditto, mettendo una paguottina sotto ciaschedun piego, e formando il becco, e la coda, le ale a drittura della punta di ciascheduna pagnotta.

Un Piccione, che cova dentro un Canestro.

PIegate una salvietta nell'istesso modo del Gallo, apritela, e mettete un pane sotto il piego, e con gli orli della salvietta formatene un canestro, cavate la testa, e la coda del Piccione a drittura della spina per di sopra il canestro, formando le ali dalli due fianchi.

La Tartaruga.

BAstonate una salvietta per traverso ricciandole ben sottile, mettete una pagnotta tonda sotto il mezzo, cavate la testa del mezzo uno delli orli, e la coda dall'altr° orlo, e cavando le quattro zampa dalle quattro punte della salvietta.

Il Luccio.

FAte una benda per il traverso della salvietta larga mezzo palmo, facendo giungere

gere l'orlo a quello della benda, bastonate la salvietta di tutta sua lunghezza, e ricciatela, e in mancanza di benda, fate là larghezza di quattro dita senza ricciatura, ricciate di nuovo quattro altre dita di largo, e lasciate la larghezza di quattro dita vicino all'orlo senza ricciatura per formare la coda, mettete una pagnotta lunga sotto la salvietta, e aggiustate bene gli orli per ordine, mettete un'altra pagnotta nella benda, che ne è riccia, con la quale voi formarete la gola.

Il Rombo.

BAstonate una salvietta per traverso, e ricciatela fin alla distanza di quattro dita di una delle punte, mettete una grossa pagnotta tonda, larga, e piana sotto la salvietta alla punta, che non sarà piegata, la qual punta voltarete in tondo attorno alla salvietta, fate una testa piccola, e una coda piccola.

La Mitra.

PIegate una salvietta nel traverso, e nel mezzo congiungendo i due orli insieme, e piegando li quattro cantoni per il di dentro in modo che venga a formarsi una punta nel mezzo, larga quanto il dito grosso, ò in circa, bastonate la salvietta di tutta sua lunghezza, e ben sottile, salvo la punta, che lasciarete senza ricciatura, aprite la salvietta da un cantone, mettete una pagnotta tonda nel fondo della salvietta, drizzate la punta insù mezzo aperta, e per mantenerla dritta, vi si può mettere dentro una pagnotta lunga.

F I N E.

TA-

TAVOLA PRIMA

Per ogni sorte di Vivande, tanto da Grasso, quanto da Magro.

gere l'orlo a quello della benda, bastonate la salvietta di tutta sua lunghezza, e ricciatela, e in mancanza di benda, fate la larghezza di quattro dita senza ricciatura, ricciate di nuovo quattro altre dita di largo, e lasciate la larghezza di quattro dita vicino all'orlo senza ricciatura per formare la coda, mettete una pagnotta lunga sotto la salvietta, e aggiustate bene gli orli per ordine, mettete un'altra pagnotta nella benda, che ne è riccia, con la quale voi formarete la gola.

Il Rombò.

BAstonate una salvietta per traverso, e ricciatela fin alla distanza di quattro dita di una delle punte, mettete una grossa pagnotta tonda, larga, e piana sotto la salvietta alla punta, che non sarà piegata, la qual punta voltarete in tondo attorno alla salvietta, fate una testa piccola, e una coda piccola.

La Mitra.

PIegate una salvietta nel traverso, e nel mezzo congiungendo i due orli insieme, e piegando li quattro cantoni per il di dentro in modo che venga a formarsi una punta nel mezzo, larga quanto il dito grosso, ò in circa, bastonate la salvietta di tutta sua lunghezza, e ben sottile, salvo la punta, che lasciarete senza ricciatura, aprite la salvietta da un cantone, mettete una pagnotta tonda nel fondo della salvietta, drizzate la punta insù mezzo aperta, e per mantenerla dritta, vi si può mettere dentro una pagnotta lunga.

F I N E.

TA-

TAVOLA PRIMA

Per ogni ſorte di Vivande, tanto da Graſſo, quanto da Magro.

Car-

F

Fo-

Fritt-

G

H

I

Insa-

L.

M.

O

P

Po-

Pastic-

R

S

T

V

Z

T A-

TAVOLA SECONDA.

Del Confettoniere.

Fet-

F

G

I

L

M

Modo

M

P

R

S

T.

V.

Z.

TAVOLA TERZA.

Per piegare ogni ſorte di Panni da Tavola, e formargli in più ſorti di Figure.

Fine delle Tavole.

NOI

NOI RIFORMATORI

Dello Studio di Padova.

AVendo veduto per la Fede di Revisione, ed Approvazione del P. F. *Gio: Tommaso Mascheroni* Inquisitor General del Santo Offizio di *Venezia* nel Libro intitolato *Il Cuoco Francese &c. del Sig. de la Varenne &c. Stampato*, non esservi cosa alcuna contro la Santa Fede Cattolica, e parimente per Attestato del Segretario Nostro, niente contro Principi, e Buoni Costumi, concediamo Licenza a *Francesco Locatelli* Stampator di *Venezia*, che possi essere stampato, osservando gli ordini in materia di Stampe, e presentando le solite Copie alle Pubbliche Librerie di Venezia, e di Padova.

Dat. li 23. Gennaro 1780.

(*Alvise Vallaresso Rif.*

(*Andrea Tron Cav. Proc. Rif.*

(*Girolamo Ascanio Giustinian Cav. Rif.*

Regist. in Lib. a C. 455. al Num. 1911.

Davidde Marchesini Segr.

Adì 24. Gennaro 1780. M. V.

Reg. dal Mag. Eccell. contro la Bestemia a C. 101. T.

Andrea Sanfermo Segr.

CA-

CATALOGO DE' LIBRI

Stampati da FRANCESCO LOCATELLI

Librajo a San Bartolommeo.

L'Architettura di Jacopo Barozzi da Vignola, ridotta a facile Metodo per mezzo di Osservazioni a profitto de' Studenti. Seconda Edizione: Aggiuntovi un Trattato di Meccanica. In 8. vol. 2. 1778.

Nuovo Plico d'ogni sorta di Tinture, arricchito di rari, e bellissimi Segreti per colorire Animali, Vegetabili, e Minerali: Raccolti da Galipidio Talier, e dati in luce dal medesimo a benefizio comune. Seconda Edizione, con varie aggiunte di molti Secreti. In 12. 1780.

Compendio di varie Ricette per medicar Cavalli, esperimentate sì nella Scuderia dell' *Illustriss.* Sig. Co: Giuseppe Maria Arconati, uno de' Signori Sessanta Decurioni della Città di Milano, e Regio Feudatario di *Lomazzo*, e sue pertinenze ec. come in quelle de' suoi Antenati. Raccolte, e date in *luce* da Pier Francesco Canevese *Mastro di Stalla* del medesimo Sig. Conte. S'aggiunge *inoltre* alcune altre Ricette esposte con un nuovo Metodo esperimentato per curare *il* male Epidemico delle Bestie Bovine. Opera di grande giovamento, ed utile a chi si diletta di numerosa comitiva di Cavalli. *In* 8. 1780.

L'Ortolano in *Villa*, e l'Accurato Giardiniere in Città, cioè Regole pratiche, e

fon-

fondate sull' esperienza di vecchj Ortolani per coltivare qualunque sorta di Erbaggi, e di Fiori, spezialmente di Garofani, per propagare ed inestare piante, e viti; il modo d'educare i Bigatti; il trattato del Tabacco; e la maniera di fare i Vini di perfetta qualità. Opera di Casimiro Affaitati, Edizione Seconda Veneta, accresciuta d'altre regole cavate dalla sperienza di trenta e più anni per seminare, piantare, allevare con prestezza, e render le Piante de' Mori abbondanti di foglia; un trattato circa la Cultura, seminerio, raccolta de' Risi; ed un trattato de' Cavalieri, ovvero Vermicelli, che fanno la Seta. Adornata di figure. In 12. 1779.

Il Perfetto Boaro, ossia Instruzione concernente la cognizione de' Buoi, e delle Vacche, della loro età, delle malattie e Sintomi, con i Rimedj i più sperimentati, atti a guarirgli. Si aggiungono due piccoli Trattati de' mali de' Montoni, e de' Porci, ed inoltre varj Rimedj per i Cavalli, pur sperimentati, e non per anche comparsi alla luce; il tutto con la maggior ristrettezza possibile. Di M. J. G. Boutrolle. Con varie Osservazioni ed Esperienze in fine sopra la Malattia de' Cavalli, chiamata il Ciamorro. Il tutto per la prima volta tradotto fedelmente dall' Idioma Francese nell' Italiano sopra l' edizione di Roano del 1766 dal Co: Ignazio Ronconi Socio delle Accademie de' Georgofili di Firenze, e di Georgica di Padova. Con alcune Postille d'altra mano per rendere più facile l' intelli-

telligenza alle Genti di Campagna. Terz
Edizione. In 8. 1780.

Il Grande Marescalco Francese, che trat
della cognizione de' Cavalli, delle loro m
lattie, e della lor guarigione, come p
delle loro purghe, e di più altre cose u
lissime, e necessarie alla cura, e al gover
no de' medesimi. Opera di tre diversi Au
tori, di nuovo tradotta dal Francese, pi
corretta dell'altre Edizioni, e adorna d
varie figure in rame. Edizione Seconda
In 12. 1779.

Giochi Numerici di Giuseppe Antonio Al
berti Bolognese. In 8. figur. 1780.